CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

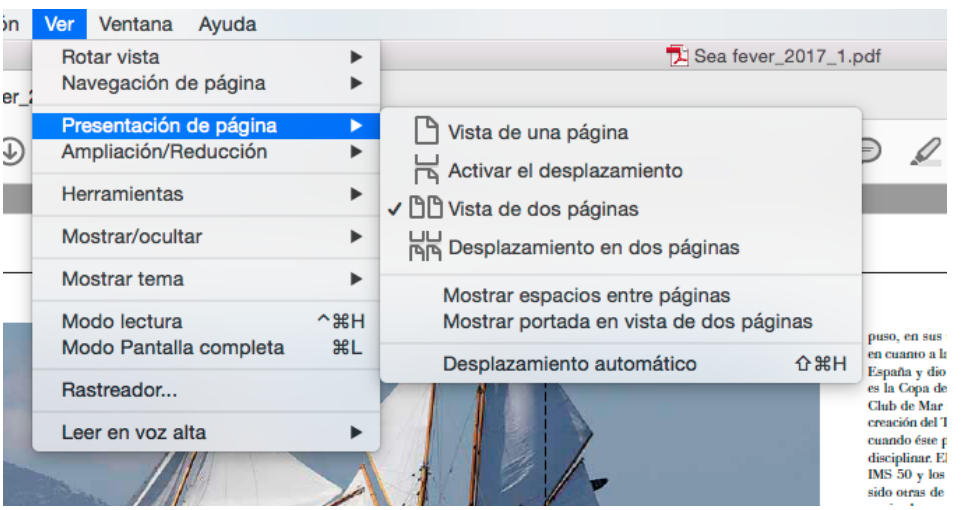
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 274 · 8 €



MYCHEF

QUICK WAVE, LA NUEVA GENERACIÓN
DE LA COCINA HIPERACELERADA

Tendencias Desayuno en el hotel · **Dossier** Equipar un gimnasio

Cocinas profesionales · Monouso · Digitalización del restaurante

ESPECIAL **ALIMENTARIA+HOSTELCO**

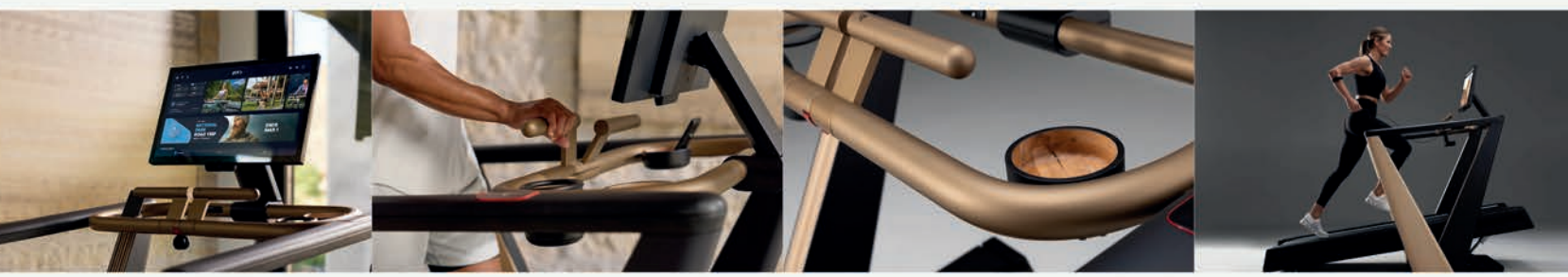
FREEMOTION

Más información:

Una nueva manera de unir el entrenamiento y el lujo en tu hotel



- Pantalla táctil HD **24"** tu ventana a rutas y entrenamientos al aire libre.
- **iFIT**: accede a **más de 10.000 entrenamientos** y sesiones guiadas en destinos de todo el mundo.



ETENON FITNESS
DISTRIBUIDOR OFICIAL IBERIA

info@etenonfitness.com
https://etenonfitness.com/es/freemotion/
953284485

SUMARIO

Equipamiento Hostelero - N.º 274



El desayuno, clave para la fidelización

Si hay algo que el huésped siempre agradece en un hotel es un buen desayuno: un café y/o zumo de calidad, variedad de productos frescos, pan y bollería recién horneados…, siendo a menudo un factor clave para la fidelización y la primera impresión de la estancia. Los hoteleros deben estar al tanto de las últimas tendencias para adaptarse a las preferencias de los clientes, lo que incluye ofrecer soluciones saludables, locales y personalizadas que se conviertan en experiencias únicas. Por ello, demanda a los proveedores, además de calidad y versatilidad, que la presentación de los productos sea atractiva. La mayoría de estos desayunos están preparados en las cocinas industriales que poseen los hoteles, unas instalaciones que son el punto de partida para garantizar un servicio eficiente, seguro y rentable. El diseño de la cocina de un restaurante debe partir de un análisis global del espacio, la actividad prevista y las exigencias normativas. Una cocina bien diseñada es aquella que facilita el trabajo, reduce tensiones y permite que todo fluya con naturalidad. Y para gestionar bien un restaurante debe estar digitalizado, ya que es necesario para competir con eficiencia, mejorar la satisfacción del cliente y controlar los costes.



PORTADA

Mychef
Tel: 800 65 43 41
E-mail: info@mychefpro.com
www.mychefpro.com

2 Tendencias: Desayuno en el hotel
16 En portada: Mychef
18 Proyecto a fondo: Blondie Club Madrid
24 Alimentaria+Hostelco
30 Cocinas profesionales
41 Sisteven
44 Monouso
52 Food & Beverage
54 Digitalización del restaurante
62 Baños
64 Roca
66 Cocinas y menaje
67 Iluminación
68 Instalaciones
69 Limpieza
70 Mobiliario
71 Pavimentos y revestimientos
72 Proyectos
74 Tecnología
75 Textil
76 Dossier: Equipar un gimnasio

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **equipamientohostelero@curtediciones.com. Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail: equipamientohostelero@curtediciones.com. Central Barcelona:** Maribel Gimisó. Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª. 08008 Barcelona. Tel.: 933 180 101. **Suscripción:** 11 números: 85€. Precio Ejemplar: 8€. Canarias y aeropuertos: 8,20 € **Impresión:** Konekto Comunicació Gràfica. **Depósito Legal:** DL B 660-1999

Edita: CURT EDICIONES S.A. **Presidente Fundador:** Enrique Curt. **Editora:** Laura Curt Iborra.

Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. Las imágenes utilizadas en portada y sumario aparecen con sus créditos y/o pies de foto en sus respectivos artículos. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales. **Printed in Spain.**

NUEVA DIRECCIÓN: Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª. 08008 Barcelona. Tel.: 933 180 101.

DESAYUNO EN EL HOTEL





BOHO MARBELLA

PERSONALIZADO Y CON OPCIONES SALUDABLES

El desayuno en el hotel ideal debe ser variado, de alta calidad y adaptado a las necesidades de los huéspedes, incluyendo opciones saludables, locales, orgánicas y alternativas para dietas especiales (sin gluten, sin lactosa, veganas...). Un buen desayuno combina estética, productos frescos y un servicio atento. *Por Isabel Fernández*

El desayuno es el primer servicio del día, en el que se genera una enorme expectativa en el cliente, por lo que un servicio bien diseñado, visualmente atractivo y cuidadosamente presentado se convierte en la carta de presentación del hotel.

Para que un hotel el desayuno triunfe, debe ofrecer una experiencia completa que satisfaga las necesidades y expectativas de la gran mayoría de los huéspedes. Debe ser variado y equilibrado, facilitando alternativas que se adecúen a distintos gustos y preferencias dietéticas. Un enfoque mediterráneo, rico en cereales, frutas frescas, proteínas y grasas saludables, es una excelente base. Además, la calidad de los diferentes productos e ingredientes es determinante para asegurar un sabor y una experiencia óptimos.

Según Christopher Harrington, CEO de Crispins Europe, "un buen desayuno de hotel debe equilibrar calidad, variedad y experiencia. Cada vez más, el cliente valora propuestas que combinen sabor con opciones saludables y sostenibles, sin renunciar al disfrute. Es fundamental ofrecer productos bien seleccionados, presentados de forma atractiva y que se adapten a distintos perfiles de consumidor, desde el cliente tradicional hasta aquel más preocupado por la nutrición o las intolerancias alimentarias".

VINCCI CENTRUM



Por su parte, Francisco Javier García, jefe de Ventas de Hoteles de Nestlé Professional España, asegura que "debe ofrecer una experiencia completa, atractiva y adecuada. Un buen desayuno en un hotel debe ofrecer una experiencia completa, atractiva y adecuada tanto para huéspedes locales como internacionales. Para conseguirlo, debe cumplir con las siguientes características: completo y equilibrado (debe incluir una variedad de opciones que permitan a cada huésped construir un desayuno nutritivo y acorde a sus preferencias: frutas, lácteos, cereales, panes, opciones calientes, alternativas saludables y productos sin alérgenos), un buen café como elemento imprescindible (la calidad del café es un factor clave, ya que muchos huéspedes lo consideran esencial para comenzar bien el día. El hotel debe ofrecer café bien preparado, con cuerpo, aroma y sabor adecuados, idealmente de marcas reconocidas y de origen confiable), amplia variedad de productos regionales y de origen (es importante que el desayuno destaque productos locales, tanto para que los huéspedes extranjeros descubran la gastronomía de la región, como para que los huéspedes locales disfruten sabores familiares y de calidad. Esto incluye embutidos, quesos, panes tradicionales, repostería típica y productos frescos de proximidad), e incorporación de marcas reconocidas por el consumidor (contar con marcas conocidas aumenta la confianza del huésped y refuerza la percepción de calidad. Esto aplica especialmente a bebidas, lácteos, cereales, mermeladas y cafés).

Además, Pau Clavell, B2B & Operations mánager en Nespresso España, cree que "debe ofrecer productos frescos y de alta calidad, con el café como uno de los principales protagonistas. De hecho, en un estudio realizado el año pasado por el instituto de investigaciones Análisis e Investigación, en colaboración con Nespresso Professional y en el que se entrevistaron a más de 1.000 personas, vimos que el 89 % de los huéspedes confirma el café como el producto imprescindible en el desayuno hotelero". Según este estudio, esta bebida encabeza la lista de preferencias, seguido por el pan (68 %), el zumo (66 %), la leche (64 %) y la fruta (58 %). Por otro lado, los principales motivos que llevan a los huéspedes a elegir a desayunar en el hotel son la calidad del café (53 %), un precio competitivo (52 %), la comodidad (52 %) y la oferta de opciones saludables (46 %). Además, factores como disponer de amplios horarios para el desayuno (37 %) y una buena presentación o ambiente (36 %) también influyen en esta decisión.

Exigencias a los proveedores

Los hoteleros deben estar al tanto de las últimas tendencias en desayunos y adaptarse a las preferencias de los huéspedes, lo que incluye ofrecer soluciones saludables, personalizadas y experiencias gastronómicas únicas. Por ello, exigen a los proveedores, además de calidad y versatilidad, que la presentación del producto sea atractiva.

Irene Folgado, responsable de Comunicación de Zummo, apunta que "el hotelero busca proveedores que ofrezcan soluciones fiables, eficientes y fáciles de operar, especialmente en servicios con alta rotación".

Asimismo, Clàudia Rieradeval, *marketing manager* de Iberital, afirma que "el hotelero exige, ante todo, calidad y fiabilidad. El desayuno es uno de los momentos más visibles del servicio y tiene un impacto directo en la satisfacción del cliente, por lo que no admite concesiones en la materia prima ni en la ejecución. La calidad del producto es esencial: ingredientes bien seleccionados, sabores reconocibles y una presentación cuidada. El huésped actual es cada vez más exigente y sabe identificar cuándo la propuesta es coherente con la categoría del establecimiento. Un buen desayuno transmite profesionalidad y refuerza la imagen del hotel. Además, el hotelero valora especialmen-

BARCELÓ ARACENA



te la constancia. No basta con ofrecer un buen producto de forma puntual; es imprescindible que el resultado sea el mismo cada día, independientemente del volumen de servicio o del nivel de ocupación".

Según Francisco Javier García, de Nestlé Professional España, "los hoteleros suelen ser muy exigentes con sus proveedores de desayuno, ya que este servicio influye directamente en la satisfacción del huésped. Por ello, suelen requerir: buen servicio (se espera un servicio profesional, ágil y fiable. Esto implica una comunicación fluida, capacidad de respuesta rápida ante incidencias y un trato cercano que facilite la colaboración diaria), amplia gama de productos (el proveedor debe ofrecer un catálogo variado que incluya alternativas para diferentes perfiles de huéspedes: productos saludables, opciones locales, productos *premium*, soluciones para intolerancias alimentarias y marcas reconocidas por el consumidor) y alta disponibilidad de producto, especialmente en temporada alta (la continuidad en el suministro es esencial. Los hoteleros necesitan garantías de que no habrá roturas de *stock*, especialmente en épocas de alta ocupación, donde la demanda es más elevada y crítica para la operación del hotel)".

BEBIDAS

El café y el zumo siempre han sido las bebidas indispensables en el desayuno, pero también tienen muchos seguidores las infusiones, además de otras ofertas como el chocolate a la taza.

Café

Teniendo en cuenta que cada persona tiene una preferencia respecto al café de desayuno, es esencial ofrecer el servicio de café más completo posible, respetando las condiciones óptimas para su elaboración como pueden ser la temperatura o presión para conseguir el mejor resultado en taza.

El estudio de Nespresso Professional confirma que el café con leche lidera el consumo con un 73 %, seguido del café solo (25 %) y el *cappuccino* (22 %). Además, el 77 % de los huéspedes consumidores de café lo toma siempre al desayunar en el hotel, consolidando esta bebida como un elemento esencial de la experiencia matutina. Aunque más allá del desayuno, se valora también que el establecimiento proporcione café de calidad en otros momentos del día (87 %) y, especialmente, en la habitación (86 %), reflejando la creciente demanda de experiencias *premium* y soluciones de café para cualquier espacio del hotel, como el *lobby*, la terraza, la sala de reuniones o la cafetería.



NESPRESSO PROFESSIONAL

Pau Clavell, de Nespresso España, centra su punto de vista en que "un buen café de desayuno debe ser de alta calidad, elaborado con granos cuidadosamente seleccionados que ofrezcan un perfil de sabor equilibrado. Debe ser servido a la temperatura ideal, con opciones que incluyan diferentes intensidades y tipos de recetas, asegurando que cada taza sea una experiencia única y personalizada para el huésped".

Por su parte, Clàudia Rieradevall,

CRISPINS EUROPE



IBERITAL



de Iberital, considera que "debe ser fácil de disfrutar. El cliente no busca analizarlo, sino empezar el día con una sensación agradable. Un café equilibrado, bien servido y con un sabor reconocible aporta confort y refuerza la percepción positiva del hotel. En el entorno hotelero, además, el café debe adaptarse al ritmo del servicio: rapidez, fluidez y estabilidad en el resultado. El huésped espera que la taza de hoy sea igual de satisfactoria que la de ayer, sin variaciones de sabor a lo largo del desayuno. También es fundamental que el café esté alineado con el conjunto de la propuesta gastronómica. Cuando el café acompaña al resto de la oferta, el desayuno se percibe como más coherente y de mayor calidad".

Asimismo, Francisco Javier García, de Nestlé Professional España, agrega que "debe responder a las expectativas de un consumidor cada vez más exigente, que valora tanto la calidad del producto como la experiencia. Debe ser un café de calidad, con buen aroma y sabor. Además, el servicio debe ser rápido, especialmente en un entorno hotelero donde los huéspedes suelen tener tiempos limitados. También es determinante que el café sea personalizable y ofrezca múltiples opciones –desde distintos tipos de preparación hasta alternativas con leche tradicional o vegetal, descafeinado, diferentes intensidades y especialidades como *espresso*, *cappuccino* o *latte*– para adaptarse a los gustos y necesidades de cada huésped".

Tan importante como el café –y también el agua– son las máquinas que emplean los hoteles, que deben contar con buenas prestaciones desde el punto de vista funcional, pero también tienen que adaptarse al volumen del servicio. Por este motivo, se aconseja dejarse asesorar por un fabricante especializado.



VINCCI CENTRUM

Así, Clàudia Rieradevall, de Iberital, explica que, "en hoteles, y especialmente durante el servicio de desayuno, es clave contar con máquinas de café fiables, rápidas y capaces de mantener la calidad incluso en los momentos de mayor demanda. El café es uno de los productos más solicitados y el ritmo de servicio no debería comprometer el resultado en taza. En este contexto, las máquinas con sistemas de doble caldera son especialmente adecuadas, ya que están diseñadas para trabajar con volúmenes elevados manteniendo la regularidad. Permiten que el café salga siempre igual, desde la primera hasta la última taza, algo esencial cuando muchos clientes se concentran en una franja horaria reducida. Este tipo de configuración ayuda a que el uso intensivo no afecte al sabor, garantizando estabilidad y consistencia durante todo el servicio".

Pau Clavell, de Nespresso España, recomienda que "las máquinas ofrezcan rapidez, facilidad de uso, consistencia en la extracción del café y versatilidad

HOTEL BOUTIQUE CASA CACAO

CASA CACAO



para todo tipo de bebidas, desde un *ristretto* hasta cafés más largos, con leche o elaboraciones más sofisticadas. También es importante que cuenten con opciones de personalización, como distintos tamaños de taza, control de temperatura, opción de agua caliente y la capacidad de ajustar la textura de la leche según la bebida deseada. Se debe disponer de equipos que cuenten con una limpieza sencilla, facilidad en el mantenimiento y flexibilidad de instalación, así como rapidez y seguridad para entornos de alta demanda y que puedan adaptarse a cualquier ubicación". Asimismo, Francisco Javier García, de Nestlé Professional España, se decanta por "máquinas de café que sean polivalentes, capaces de ofrecer distintos tipos de preparaciones y adaptarse a diferentes perfiles de consumidores. Es importante que tengan un diseño atractivo y moderno, ya que forman parte visible de la experiencia del desayuno y pueden influir en la percepción de calidad del huésped. También deben ser personalizables, permitiendo ajustar intensidades, tipos de bebida o añadir diferentes ingredientes según las preferencias individuales. Además, es clave que la máquina tenga capacidad para comunicarse con el consumidor, ya sea a través de pantallas, mensajes visuales o interfaces intuitivas, de manera que pueda transmitir información relevante y expresar de forma clara los valores añadidos del producto, como el origen del café, el perfil de sabor o los beneficios diferenciales. Una máquina que combine estas cualidades contribuye a ofrecer una experiencia de café más completa y alineada con las expectativas actuales del cliente hotelero".

Lácteos

Por su gran valor nutricional, los lácteos deben estar presentes a diario en nuestra alimentación. Una de las tres raciones diarias recomendadas debe formar parte del desayuno. Los lácteos aportan minerales (calcio, fósforo, magnesio…), vitaminas liposolubles (A y D) e hidrosolubles (B2, B1, B6 y B12), proteínas de alto valor biológico, hidratos de carbono y grasa. Para que no sea monótono, se puede alternar el consumo de leche con el de yogures o queso. Pero en cuanto a la leche para el desayuno, debe ser variada, atendiendo a los gustos de los clientes, sus necesidades nutricionales o intolerancias o estilos de vida: entera, semi, o desnatada, pero también sin lactosa, de soja, almendras, avena, arroz, etc. Las bebidas vegetales han entrado con fuerza en la propuesta del desayuno.



HOTEL MAYDRIT AIRPORT

BARCELÓ TORRE DE MADRID



ZUMMO



CRISPINS EUROPE



Zumos

Los zumos para hoteles deben priorizar la frescura, calidad y experiencia del cliente, siendo los recién exprimidos, especialmente el de naranja, la opción más valorada por su aporte de vitamina C y su percepción saludable. Se recomienda el uso de exprimidores automáticos para ofrecer calidad 100 % natural, o alternativas de alta calidad (néctares o concentrados) que garanticen eficiencia operativa, sabor y nutrientes.

Para Irene Folgado, de Zummo, "el zumo es uno de los pilares del desayuno hotelero. Cada vez es más importante que los alimentos se preparen en el momento, aportando transparencia y confianza. Elementos como el zumo de naranja recién exprimido, visible y preparado delante del cliente mediante exprimidores profesionales, se han convertido en un estándar en muchos hoteles porque transmiten frescura, cuidado y autenticidad". Folgado añade que "estos equipos profesionales de exprimido automático garantizan un resultado homogéneo, reducen tareas manuales y permiten mantener la calidad incluso en horas punta".

Infusiones y tés

El mercado del té y las infusiones ha estado siempre presente en los desayunos hoteleros, pero de un tiempo a esta parte se han convertido en imprescindibles, ya no solo aquellas de toda la vida, sino que se ha incorporado a los bufés una extensa gama de mayor calidad y con una mejor presentación. Además, la demanda ha crecido no únicamente por parte de huéspedes extranjeros, sino también por nacionales.

Ello es corroborado por Christopher Harrington, de Crispins Europe: "Los tés e infusiones



NH HOTELS & RESORTS



HESPERIA HOTELES



tienen una implantación cada vez mayor en los desayunos de hotel en España. A los clásicos tés negros y tisanas se han sumado propuestas más especializadas, como infusiones orgánicas, funcionales o ayurvédicas, que aportan valor añadido y responden a una demanda creciente de bienestar y salud por parte del consumidor".

También Francisco Javier García, de Nestlé Professional España, coincide en que "el sector está incorporando novedades que responden a nuevas tendencias de consumo, especialmente las propuestas inspiradas en bebidas funcionales y de mayor valor percibido, como el *chai* y el *matcha*, permitiendo a los hoteles ampliar su oferta con opciones modernas, versátiles y muy valoradas por el consumidor actual".

PAN Y BOLLERÍA

El pan y la bollería en los desayunos de hotel modernos se caracterizan por la variedad, la frescura (a menudo horneados al momento) y el formato mini para permitir probar varios productos. Predominan opciones versátiles como hogazas de masa madre, panecillos rústicos, integrales y cereales, junto con una amplia bollería hojaldrada.

Estos productos siguen la tendencia hacia lo saludable, ofreciendo opciones integrales y ecológicas, sin descuidar la tradición local y la calidad en la fabricación de productos frescos.

"El pan y la bollería deben ser frescos y de buena calidad, con opciones más artesanas o saludables", destaca Irene Folgado, de Zummo.

Gracias a las masas congeladas es muy fácil tener bollería y pan precocidos siempre disponibles. Las ventajas del pan precocido congelado son muchas, pero por citar solo algunas: puede estar también elaborado de forma artesanal (por lo que su sabor y textura es incomparable) y permite ir sacándolo según la demanda, lo que evita desperdicios y asegura una mayor rentabilidad. Además, son de larga conservación.

Por supuesto, la bollería dulce tampoco puede faltar. Cañas de chocolate, napolitanas de crema y cruasanes conforman una tríada excelente. También pueden servirse hojaldres, *muffins*, ensaimadas… Hornearlos congelados es muy fácil y se puede encontrar una gran variedad de sabores y tamaños, desde los clásicos formatos de siempre hasta los minis.

Además de las masas congeladas, listas para hornear, si es necesario, y consumir, hay establecimientos que se decantan por panes y bollería elaboradas a diario.

La selección de este tipo de productos debe reflejar el perfil del huésped del hotel. La variedad de la oferta debe estar en consonancia con la demanda y el presupuesto del hotel. No es necesario ofrecer una inmensa selección, sino una gama cuidadosamente seleccionada que satisfaga las expectativas del cliente. Es fundamental incluir opciones que se adapten a diferentes estilos de vida y necesidades dietéticas, como panes sin gluten, productos integrales y opciones bajas en azúcar. De esta manera, el hotel se asegura de atender a un público más amplio y demuestra una preocupación por el bienestar de sus huéspedes.

OTROS ALIMENTOS

Cereales, yogures, mermeladas, embutidos ibéricos y quesos procedentes de diferentes regiones para acompañar una selección de panes: blanco o espelta, además de *bagels* y otras piezas horneadas.

Los comensales también pueden decantarse por huevos poché, revueltos con jamón dulce o de bellota, queso o champiñones; varios tipos de tortillas, *pancakes*, verduras salteadas o *blinis* con salmón ahumado, que pueden ser todos ellos cocinados y servidos al momento.

No pueden faltar frutas tropicales como mango, piña, melón y kiwi, además de otras deliciosas frutas de temporada como fresas, arándanos, moras y frambuesas. Todas ellas troceadas y exquisitamente preparadas. La integración de frutas y verduras en la dieta diaria puede ayudar a prevenir enfermedades no transmisibles, además de que garantiza un consumo suficiente de la mayoría de micronutrientes, fibra dietética y sustancias no nutrientes esenciales.●

CASTILLA TERMAL MONASTERIO DE VALBUENA



MEJOR DESAYUNO DE HOTEL EN MADRID FUSIÓN



HOTEL BALARÉS

El pasado mes de enero, en el transcurso de Madrid Fusión, se celebró la tercera edición del premio Mejor Desayuno de Hotel, organizado por Madrid Fusión Alimentos de España y Supracafé. Así, en la categoría Hoteles Boutique el ganador fue el Hotel Balarés, de Ponteceseco (A Coruña). Cada mañana la cocinera Silvia Facal prepara especialidades distintas, dulces o saladas, que sirve en un comedor con el Atlántico a corta distancia: *filloas*, tortilla de patatas estilo Betanzos, tarta de chocolate, bizcocho, magdalenas, etc. Tentaciones elaboradas al momento que se suman a la selección de frutas frescas recién cortadas, a los quesos artesanos, a la bollería con mantequilla, a sus mermeladas, el pan de la panadería Forniños del vecino pueblo Ponteceso, y a las jarras de zumo de naranja recién exprimido.

En la categoría Gran Hotel, el vencedor fue Castilla Termal Monasterio de Valbuena, de San Bernardo (Valladolid). La solemnidad de los desayunos de este lugar discurre en paralelo al monumento donde se encuentra, un monasterio de origen cisterciense del siglo XII, en el corazón de la Ribera del Duero. Combina el servicio de bufé con la carta de platos calientes al momento, fundamentalmente huevos provenientes de gallinas negras castellanas de su propia granja. Sus magníficas chacinas de ibérico que incluyen un gran jamón se complementan con amplios surtidos de frutas, zumos naturales y una bollería de mantequilla que presta especial atención a los cruasanes. Todo con un respeto obsesivo por los proveedores de proximidad como los quesos y lácteos de pequeños artesanos locales. También ofrece café de mucha calidad e infusiones.


ORAC
Nuevo perfil arquitectónico para cortineros, iluminación y multifuncional.
Descubre nuestros Paneles 3D en oracdecor.com
CX215-2600 LEDGE
CURTAIN PROFILE
Duropolymer
260 x 9,5 x 4,5 cm
4,5 cm
9,6 cm
CX216-2600 LEDGE
CURTAIN PROFILE
Duropolymer
260 x 12,5 x 4,5 cm
4,5 cm
12,5 cm
CX217-2600 LEDGE
CURTAIN PROFILE
Duropolymer
260 x 15,5 x 5 cm
5 cm
15,5 cm



1


2

1. Nestlé Professional

El *corner* de chocolate La Chocolovetería es una propuesta perfecta para los amantes del chocolate. El compromiso de Nestlé Professional con la calidad y la sostenibilidad ha llevado a la compañía a crear irresistibles recetas a partir de cacao natural, perfectas para servir en un bufé de desayuno. Cada receta ha sido elaborada cuidadosamente por expertos, ofreciendo desde clásicos y reconfortantes chocolates calientes hasta especialidades más dulces.

2. Europastry

Glaseados, rellenos o clásicos, los Dots de Europastry son una apuesta segura para atraer todas las miradas y conquistar cada paladar en el bufé del hotel. También están disponibles en formatos pequeños, pero con toda la intensidad del mejor sabor. Soluciones rápidas, prácticas y perfectas para complementar la oferta dulce con estilo.



3

3. Makro

Las mermeladas extra Rioba de fresa y melocotón de Makro, en monodosis de 25 g, son uno de los productos estrella en los desayunos de hotel gracias a su formato individual, práctico e higiénico, y a su calidad y sabor, ideales para ofrecer una experiencia excelente al huésped. Presentadas en bandejas de 48 unidades, facilitan un servicio ágil y homogéneo en bufé y *room service*; ayudan a controlar raciones y costes reduciendo mermas, y están listas para consumir con conservación a temperatura ambiente, mejorando la operativa diaria del hostelero.



4

4. Zummo

Z14 Nature es un exprimidor profesional de Zummo para servicios de desayuno con alto consumo de zumo. Su gran capacidad de cesta y depósitos para cortezas le proporciona una elevada autonomía, permitiendo un servicio continuo y eficiente. Ofrece una producción aproximada de 16 frutas por minuto, hasta 150 vasos diarios, y está equipado con el sistema exclusivo EVS® (Efficient Vertical System), que garantiza un zumo más puro, sin aceites de la piel ni amargor, diferenciándose claramente de otros sistemas del mercado.



5

5. Iberital

La máquina de *espresso* profesional Vista de Iberital está diseñada para garantizar rendimiento estable y resultados homogéneos en servicio diario. Además, su baja altura asegura una interacción cercana con los clientes para que se pueda convertir un buen servicio en una experiencia inolvidable. Equipada con doble caldera aislada y pantalla táctil, ofrece estabilidad térmica y control preciso de la extracción, con una estructura modular que facilita el mantenimiento.



6

6. Bridor

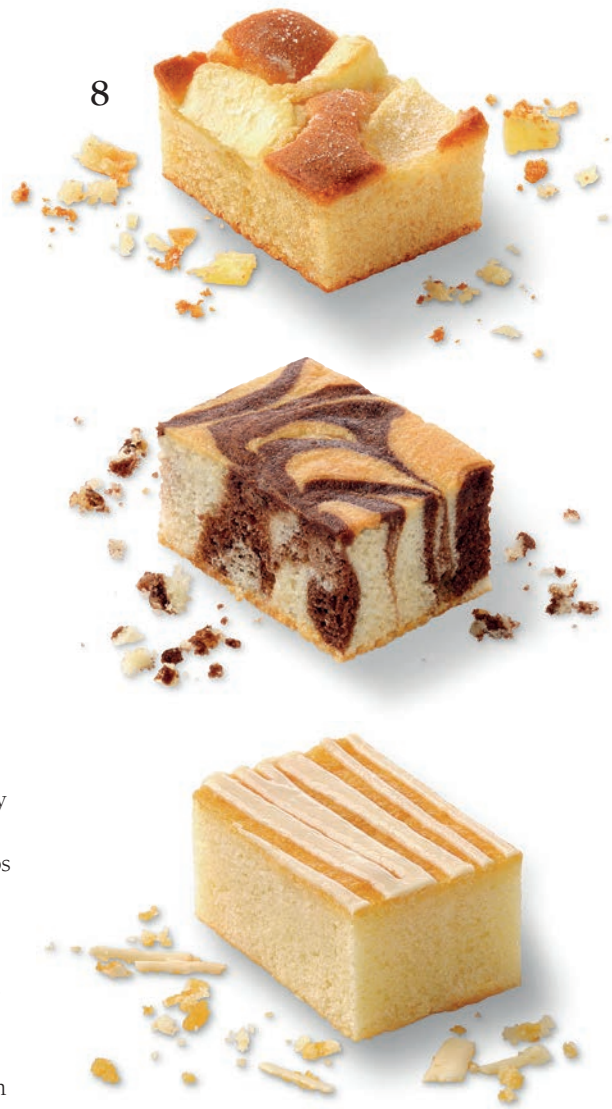
La gama Éclat du Terroir celebra su 20º aniversario asociada al respeto por el saber hacer panadero. Entre sus productos se encuentran cruasanes, napolitanas de chocolate, bollería y pastelería vienesa mini y *lunch*, *pain au chocolat*, *pain* con pasas… Son piezas generosas con un bonito color dorado brillante; un hojaldrado fino, bien visible y regular; con deliciosas notas de mantequilla, de azúcar y una nota final a mantequilla caramelizada única en su clase.



7

7. Yosoy

La nueva Yosoy Barista Avena 0 % Azúcar es la primera Barista sin azúcares del mercado y la marca la define como una variedad sin gluten, muy cremosa en boca y microespuma densa, de sabor neutro que la hace ideal para el café. La innovación pasa por cuidar el origen de los ingredientes, la calidad del proceso y la textura y sabor como resultados. Se trata de buscar el equilibrio para no ocultar el sabor del café, pero ofreciendo alternativas saludables y apetecibles.



8

8. Erlenbacher

Las nuevas planchas de Erlenbacher proporcionan más flexibilidad, libertad y posibilidades de uso. Precortadas en 32 porciones (4,7x7 cm cada porción), estos pequeños bizcochos son ideales para el desayuno en hoteles. La descongelación es rápida (de dos a seis horas la plancha entera) y las hay de tres sabores: manzana (afrutada y jugosa, con un 40 % de contenido en fruta), bizcocho marmolado (clásico y esponjoso) y limón (con un toque fresco y ligeramente cálido).



9



10

9. Nespresso Professional

La máquina Nespresso Momento Black ha sido concebida específicamente para entornos horeca. Con un diseño optimizado para la eficiencia, sustituye la pantalla táctil característica de la gama Nepresso Momento por botones físicos, mejorando la rapidez y la facilidad de uso. Su interfaz simplificada permite preparar cafés con un solo paso. También personaliza configuraciones con módulos de vapor, posibilitando disfrutar de una extensa selección de recetas de café. Ofrece cuatro tamaños de taza (*ristretto*, *espresso*, *lungo* y americano) y cuenta con función de agua caliente.

10. Crispins

Crispins lanza al canal horeca sus trufas más demandadas de Let's Chocolaat, hasta ahora comercializadas a granel, en nuevo formato *retail*. Las referencias Trufas 55 % cacao-*brownie* y Trufas de chocolate con leche-avellana se presentan en estuches de 160 g (14 unidades) pensados para cafeterías y hoteles. El nuevo formato incorpora envoltorio compostable, reforzando el compromiso de la compañía con soluciones más sostenibles sin renunciar a la calidad del producto.

11. Wittenborg

La tecnología superior de la W100 de Wittenborg, marca disponible en Evoca Group, garantiza facilidad de uso y bebidas de alta calidad. La máquina cuenta con componentes de calidad profesional del sector horeca, una avanzada pantalla táctil de 12 pulgadas, conectividad digital mejorada y la electrónica más avanzada con tecnología HTML5. La W100 está construida con materiales optimizados para el medio ambiente, incluye un modo Eco y cuenta con una certificación de eficiencia energética A++.

12. La Fageda

La Fageda lanza dos nuevos cubos de yogur pensados para elaborar recetas y postres en los que se quiera potenciar el sabor característico del yogur. Las novedades son: yogur natural sin lactosa (3 kg) y yogur estilo griego con sabor de fresa (3 kg). Ambos formatos ofrecen una base cremosa, versátil y estable, con formulaciones adaptadas a las necesidades de la hostelería. Estos nuevos productos se elaboran con leche fresca de la granja de la Fageda y otras de la Garrotxa. Gracias a un proceso de fermentación lenta, con un batido suave y progresivo, se consigue una textura cremosa y un yogur equilibrado y de baja acidez, que aguanta *toppings* y potencia el sabor de la leche.



11





12



13



14

13. Delta Cafés

La nueva gama Delta Cafés Amethyst es un *blend* 100 % arábica elaborado exclusivamente con cafés cultivados en altitudes entre 900 y 1.200 m y compuesto por los mejores grandos de América del Sur y América Central. La calidad *premium* del grano unido a un tueste lento, artesanal y homogéneo, potencia la riqueza aromática y el sabor prolongado en cada taza, que destaca por su cuerpo medio y suave intensidad. El café está liderado por notas de cacao, avellana tostada y un sabor prolongado.

14. Lavazza

La gama 1895 Coffee Designers de Lavazza es una gama exclusiva de cafés de especialidad. La colección actual incluye tres *speciality blends*, tres *single origins* y un microlote. Son producciones que potencian las notas aromáticas específicas de orígenes individuales y *blends*, respetando siempre los criterios de selección y estacionalidad en las plantaciones. Se trata de cafés con perfiles complejos, equilibrados y distintivos que satisfacen las expectativas de los clientes más exigentes.

15. Necta

La máquina superautomática Kometa facilita un menú completo y permite a los operadores crear excelentes bebidas según las preferencias individuales de los consumidores. El área de erogación tiene una rejilla autoajustable en altura para albergar fácilmente vasos de distintos tamaños. Gracias a su modalidad de ahorro energético, entra de forma automática en modo eco, por lo que no solo permite configurar la temperatura de la caldera de café, sino también habilitar o deshabilitar los LED para configurar el nivel de brillo de la pantalla. De esta manera, se reducen significativamente tanto el consumo de energía como los costes operativos.

16. Incapto

Incapto y Hofmann presentan un nuevo *blend* de café para acompañar las creaciones icónicas de la pastelería. Se trata de un café en grano sin cápsulas, que se muele al momento, preservando mejor sus aromas y cualidades organolépticas. Es un café de tueste medio-alto que, con un tueste prolongado y cuidadoso, revela notas intensas a cacao amargo. Es un perfil redondo, sedoso y elegante. Es perfecto para beber solo, pero especialmente pensado como un maridaje creado a medida para acompañar momentos dulces.



15



16



Mychef Quick Wave es mucho más que un horno de cocción acelerada; es una solución integral diseñada para transformar la productividad, la rentabilidad y la gestión operativa en el sector horeca.



El nuevo equipo Quick Wave de Mychef nace para responder a los grandes desafíos que afrontan hoy la restauración organizada, cafeterías, hoteles, *fast food* y cadenas de *delivery*: picos de demanda cada vez más exigentes, escasez de personal cualificado, necesidad de estandarizar procesos y resultados, y presión por reducir tiempos de espera sin comprometer la calidad del producto final.
Quick Wave redefine el concepto de eficiencia en cocina profesional gracias a su tecnología de cocción hiperacelerada, que combina aire ciclónico Impingement, convección y microondas. Esta combinación permite obtener resultados homogéneos, crujientes y jugosos en cuestión de minutos –e incluso segundos– manteniendo intactas las propiedades organolépticas de los alimentos. El resultado es una cocción rápida, precisa y de alta calidad, adaptada a entornos de alta rotación y máxima exigencia operativa.

Máxima productividad real: multiproducción sin pausas

La gran revolución de Quick Wave se basa en la integración de dos tecnologías exclusivas que lo posicionan como el horno de cocción acelerada más productivo del mercado: Continuous Cooking y Multiple Cooking.
Continuous Cooking permite eliminar los

tiempos muertos entre pedidos. Gracias a esta tecnología, es posible añadir nuevas cocciones sin esperar a que finalicen las anteriores. El sistema, basado en inteligencia artificial, recalcula automáticamente los parámetros de las cocciones que ya están en marcha, ajustando tiempos y condiciones de forma dinámica. Esto permite mantener un servicio continuo, fluido y sin interrupciones, incluso en los picos más intensos de demanda.

Por su parte, Multiple Cooking posibilita cocinar varias raciones de una misma receta en una sola carga. El usuario fija los parámetros de la receta principal y el horno ajusta automáticamente los parámetros para dos, tres o hasta cuatro raciones, sin necesidad de intervención manual. De este modo, se simplifica la operativa, se reduce la dependencia de personal altamente cualificado y se garantiza una total estandarización de resultados.

Gracias a estas dos tecnologías, un único Quick Wave puede llegar a cuadruplicar la producción respecto a otros hornos de cocción acelerada del mercado en el mismo espacio físico. Esto se traduce en mayor rotación, menor tiempo de espera para el cliente, optimización del espacio en cocina y una mejora directa de la rentabilidad por metro cuadrado.



De la cocina a los datos: una nueva era conectada

Más allá del rendimiento productivo, Quick Wave marca un punto de inflexión al convertir la cocina en una fuente de datos nativa. A través de su integración con Mychef Cloud, el horno se convierte en un equipo totalmente conectado, permitiendo la monitorización y gestión remota y centralizada de todos los hornos de una red de establecimientos.

Desde la plataforma, los gestores pueden visualizar en tiempo real el estado operativo de cada equipo, controlar la pantalla del horno como si estuvieran físicamente frente a él, administrar recetas, actualizar parámetros y estandarizar procesos en toda la red. Esta conectividad facilita una gestión más ágil, homogénea y escalable, especialmente relevante para cadenas, franquicias y grupos de restauración organizada.

Además, Quick Wave ofrece reportes avanzados con estadísticas detalladas sobre consumos energéticos, horas de uso, recetas más producidas, análisis comparativos por local, picos de demanda y rendimiento productivo. Esta información convierte al horno en una herramienta estratégica de toma de decisiones, permitiendo anticipar necesidades, optimizar flujos de trabajo, mejorar la planificación y ajustar operaciones en base a datos reales.

Innovación más allá de la velocidad

Mientras otros hornos de cocción acelerada se centran únicamente en reducir tiempos, Quick Wave introduce una visión más amplia: no solo acelerar, sino transformar la forma de producir y gestionar el servicio. La combinación de multiproducción continuada, inteligencia artificial y conectividad convierte a Quick Wave en una plataforma productiva y analítica, diseñada para operar sin límites.

Entre sus capacidades diferenciales destacan también: supervisión remota y control operativo en tiempo real; análisis de rendimiento y consumos para optimizar costes; verificación de procesos y lavados para garantizar consistencia, e integración con *software* de gestión mediante API, facilitando la unificación de la operativa a nivel corporativo.

Todo ello permite a los responsables de operaciones, franquiciados y gestores contar con una visión global de su red, mejorando la estandarización, la eficiencia y el control.

Una nueva generación de cocción acelerada

Con Quick Wave, Mychef da paso a una nueva generación de cocción acelerada. Más allá de la velocidad, incorpora multiproducción continuada, gestión centralizada y control absoluto del proceso. El resultado es una cocina más ágil, inteligente y rentable, capaz de adaptarse a los retos actuales del sector horeca y preparada para el crecimiento de modelos de negocio cada vez más exigentes.

Quick Wave no solo acelera la cocción: acelera la toma de decisiones, la productividad y la evolución de la cocina profesional hacia un modelo más conectado, eficiente y orientado a datos.●



Mychef
Tel: 800 65 43 41
E-mail: info@mychefpro.com
www.mychefpro.com





PROYECTO
a fondo

BLONDIE CLUB MADRID

Interiorismo ecléctico

El diseño interior de Blondie Club Madrid, realizado por Ilmiodesign, fusiona la atmósfera de los clubs londinenses con el estilo chic de las *boîtes* parisinas de los años 70.

Fotografías: José Salto



El diseño ecléctico de Blondie Club Madrid, la discoteca situada en pleno barrio de Salamanca, lleva la firma del estudio de arquitectura de interiores Ilmiodesign.

El proyecto nace con la intención de recrear la atmósfera de los clubes privados londinenses, donde la exclusividad convive con una sensación de calidez, combinada con el estilo chic inconfundible de las *boîtes* parisinas de los años 70.

"El concepto del club brota de esa dualidad y se traduce en un interiorismo donde la mezcla de estilos se convierte en el lenguaje principal", explican Andrea Spada y Michele Corbani, al frente de Ilmiodesign.

El diseño interior se articula a modo de recorrido simbólico que atraviesa los distintos espacios del club, abrazando un *mix* de estilos que dialogan entre sí: desde ambientes de inspiración retro, cercanos al universo *speakeasy*, hasta zonas de carácter más futurista, pasando por espacios con detalles frescos y contemporáneos.

El resultado es un interiorismo ecléctico y elegante, con una fuerte carga visual que lo convierte en un espacio especialmente *instagrameable*, donde el diseño acompaña y enriquece la experiencia musical.

Desde la iluminación hasta gran parte de los elementos de interiorismo, todo ha sido concebido a medida por Ilmiodesign específicamente para Blondie Club: las piezas de iluminación, muchos de los elementos fijos y las bancadas se han creado exclusivamente para este espacio, reforzando así su identidad única y su carácter distintivo.





Un recorrido que sorprende a cada paso

La experiencia comienza ya desde la entrada, que acoge al visitante desde la calle y lo guía hacia una primera sala donde se sitúan la barra para eventos y el guardarropa. El espacio queda definido por un techo con molduras, sobre el que predomina una escultura lumínica de múltiples esferas que domina visualmente el conjunto.

En la sala principal, un espacio a doble altura, el DJ se convierte en el centro de atención. A su alrededor se disponen mesas y reservados VIP orientados hacia la pista, reforzando la relación directa entre público y música. La gran pantalla suma dinamismo a la escena mientras que, desde la entreplanta, concebida como un gran mirador hacia la sala, se aprecia una nueva perspectiva del espacio. Este nivel superior, dominado por una amplia barra revestida de terciopelo y moqueta en el suelo, se convierte en el lugar ideal para charlar e interactuar, ofreciendo una experiencia distinta sin perder conexión con la pista y la energía del club.

La paleta de materiales cálida utilizada en la zona de barra –madera de nogal en paredes y moquetas, en contraste con asientos amarillos y con una gran barra en mármol negro Marquina– recrea un ambiente cercano al de un club inglés.

Los baños se entienden también como parte de la experiencia. Son un espacio apto para fiestas, donde una antesala totalmente revestida –paredes, suelo y techo– con azulejos blancos, contrasta con la elegancia de los interiores de los baños, reforzando el carácter sorprendente del recorrido.











Por último, Ilmiodesign ha imaginado la terraza como un patio alegre y lleno de energía, tanto de día como de noche. Su estética rompe con la oscuridad del club para ofrecer frescura, manteniendo en todo momento la coherencia de lujo y una vegetación cuidada. Todo el lucernario se ilumina de forma perimetral mediante LEDs, generando juegos de luces que acompañan el espacio y refuerzan su carácter abierto.

La luz como protagonista

La iluminación escénica, baja y envolvente, se convierte en uno de los elementos clave del proyecto: está pensada para resultar favorecedora y generar cierta sensación de privacidad, acompañando al visitante a lo largo de toda la experiencia.



FICHA TÉCNICA

Autores del proyecto: **Ilmiodesign**
Proveedores: **Sillalfaro, Guadarte, Luz Vintage, Láser, Coordonné, Finsa, Ege, Saltoki e Interface**

BLONDIE CLUB MADRID
Lagasca, 31.
28001 Madrid.
Tel.: 917 373 837.
E-mail: info@blondieclub.com
www.blondieclub.com

Cobran protagonismo las distintas lámparas de diseño, que se perciben casi como objetos de arte. Los sistemas de LED integrados permiten modular la iluminación para crear una atmósfera más relajada, propia del cóctel, o recrear un escenario dinámico que invita a salir a la pista de baile.

Materiales, texturas y detalles

Los materiales, las texturas y los detalles completan la identidad de Blondie Club y refuerzan su carácter ecléctico y sofisticado. Los brillos metálicos, presentes en molduras y mobiliario de dorado y latón, evocan la estética *mid-century* de alta gama que recorre el proyecto. Los espejos, estratégicamente ubicados, amplían visualmente los espacios y multiplican la luz, recordando la era disco con un acabado contemporáneo.

El juego de elementos fuera de escala aporta teatralidad al interior: las enormes manos que sostienen las bolas de discoteca y las lámparas diseñadas a medida visten el techo de la zona de baile, mientras que una serie de obras de arte retroiluminadas, desarrolladas *ad hoc* para el proyecto, dominan los espacios más estratégicos y refuerzan la narrativa visual del club.

Para completar la atmósfera, la madera y las molduras envuelven los ambientes, generando calidez y un aire clásico, mientras que las distintas moquetas estampadas aportan dinamismo y vivacidad al recorrido, equilibrando elegancia, confort y sorpresa en cada espacio.●

Alimentaria+Hostelco

Compromiso con la innovación y la competitividad

Alimentaria+Hostelco contará la participación de alrededor de 3.300 empresas expositoras, que ocuparán 100.000 m² netos y siete pabellones, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. El certamen espera recibir a más de 110.000 visitantes profesionales, 25 % de ellos internacionales, reafirmando su liderazgo como principal plataforma impulsora de negocios, internacionalización y *networking*.





Alimentaria+Hostelco, la plataforma internacional líder en alimentación, bebidas, *food service* y equipamiento hostelero en España organizada por Alimentaria Exhibitions, vuelve al recinto Gran Via de Fira de Barcelona del 23 al 26 de marzo de 2026 con un incremento de la oferta expositiva internacional del 41 % respecto a la anterior edición. De las más de 3.300 empresas que acudirán como expositoras al evento, cerca de 1.000 serán internacionales procedentes de más de 70 países, entre los que destacan los mercados europeos, asiáticos y latinoamericanos. Además, este año es el 50 º aniversario de Alimentaria.

Alimentaria+Hostelco han reforzado como nunca su compromiso con la innovación y la



competitividad de un ámbito estratégico, ofreciendo un punto de encuentro capaz de anticipar tendencias y generar nuevas oportunidades de crecimiento.

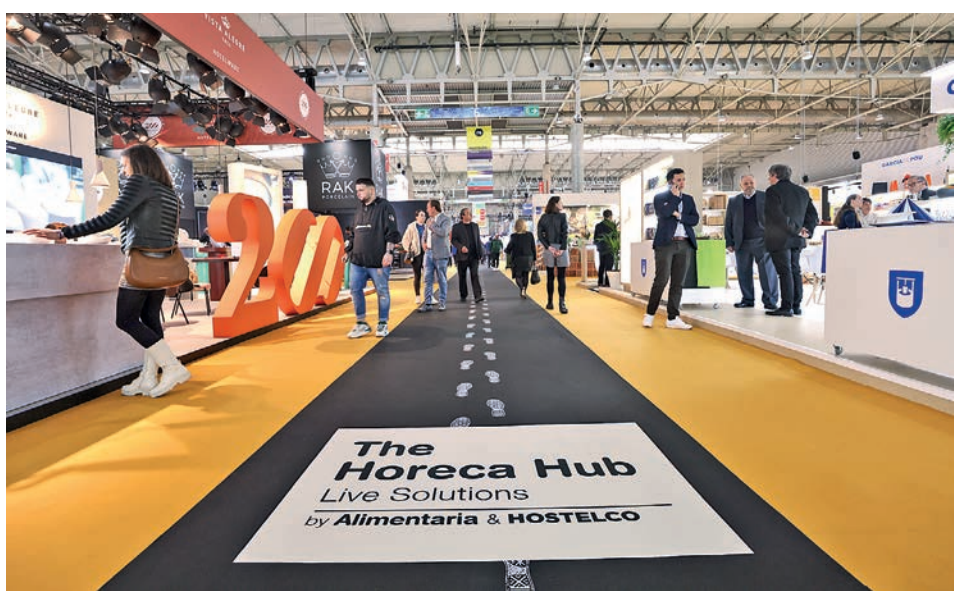
Los salones presentarán una de las programaciones más amplias y estratégicas dirigidas al canal horeca, articulada a través de The Horeca Hub y de los nuevos The Coffee Stage y The Bakery & Pastry Hub, tres espacios dedicados al análisis de tendencias, contenidos de negocio, *showcookings*, ponencias, degustaciones, concursos y actividades profesionales, que reunirán a expertos, empresarios, chefs, operadores y proveedores del *foodservice,* la restauración y el equipamiento.

The Horeca Hub

Con una superficie de 3.000 m², The Horeca Hub acogerá de forma simultánea cerca de 200 actividades, entre ponencias estratégicas, *showcookings*, degustaciones y presentaciones de productos, equipos y soluciones orientadas a la hostelería. Además, más de 600 empresas del sector horeca y *foodservice*, el 30 % de ellas internacionales, participarán como expositoras atrayendo a 50.000 visitantes profesionales del canal, así como a un millar de compradores estratégicos.

The Horeca Hub articulará un congreso concebido para dar respuesta a las necesidades reales del sector horeca. El programa aborda tendencias emergentes, evolución del consumidor, transformación digital, nuevos modelos de negocio, eficiencia operativa y experiencia de cliente. Ponentes como Jorge Marichal (CEHAT), Miguel Ángel Sanz (Turespaña), Jennifer Pettinger (Global Restaurant Investment Forum), Rebeca Muñoz (Livit), Carlos Reig (La Confiteria), Juan Umbert (Makeat), Emilio Gallego (CEHE), Víctor Mayans (Artiem Hotel) y Paula Gertel y Cameron Fraser (fundadores de Gertel & Fraser), aportarán claves prácticas para anticipar los cambios que impactarán en la restauración.

La visión internacional se plasmará en el congreso Imagine Foodservice Europe que reuni-





rá a los principales líderes de la restauración de marca europea. El programa abordará retos y oportunidades vinculados al contexto económico, los nuevos hábitos de consumo, la digitalización, la automatización, la sostenibilidad y las dinámicas emergentes de la restauración organizada. Entre otros ponentes internacionales destacados, figuran Dirk Jacobs (FoodDrinkEurope), Henry McGovern (McWin), João Almeida (KFC) o Enrique Francia (FoodBox) y Marion Racine (Taco Bell), entre muchos otros.

En The Horeca Hub también habrá espacio para las grandes figuras del panorama culinario como los chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar, tres estrellas Michelin); Paolo Casagrande (Lasarte, tres estrellas Michelin), Paco Pérez (Miramar, dos estrellas Michelin), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka, una estrella Michelin) o los hermanos Torres (Cocina Hermanos Torres, tres estrellas Michelin), entre otros, protagonistas de *showcookings* en directo dentro del programa "La Ciudad de los prodigios–Origen y destino", que pretende aglutinar a algunos de los chefs de los mejores restaurantes independientes de alta gastronomía de Barcelona, así como a chefs catalanes que han triunfado fuera de la ciudad.



Asimismo, esta edición acogerá la celebración del Primer Campeonato Internacional de Cocina de Alimentaria, patrocinado por Alimentos de España. Será el primer concurso internacional de cocina profesional por equipos organizado en España bajo los estándares globales de la World Association of Chefs Societies, que agrupa a más de 12 millones de cocineros en 110 países. También se entregarán los Horeca Awards 2026 que, en su octava edición, se consolidan como el gran reconocimiento del ecosistema horeca, *foodservice* y *retail* en España, así como otros galardones como el Cocinero del Año o Camarero del Año.



LA INDUSTRIA HORECA CONTARÁ CON ESPACIOS DISEÑADOS PARA DAR RESPUESTA A LAS NECESIDADES DEL SECTOR, CATALIZAR LA INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA Y DESCUBRIR LAS TENDENCIAS DEL FUTURO

Panadería, pastelería y café

Otra de las novedades destacadas de esta edición es The Bakery & Pastry Hub, dedicado al talento y la innovación en panadería, pastelería, chocolatería y heladería. Este espacio contará con la participación de reconocidos profesionales que presentarán técnicas, recetas, ingredientes innovadores y soluciones tecnológicas de vanguardia. Entre ellos se encuentran nombres como Jordi Roca (Hermanos Roca); el *influencer* argentino Ramón Garriga, conocido como 'Gluten Morgen'; Miquel Guarro, activista y defensor de la pastelería artesana; Nikita Harwich, el historiador más importante del chocolate; la pastelera Irene Amat; el *influencer* y Mejor Pastelero del Mundo 2024, Antonio Bachour; y Lluc Crusellas (World Chocolate Master 2022), entre otros.





En este contexto, se celebrará por primera vez el Premio El Mejor Pan, con un jurado formado por panaderos, historiadores, críticos gastronómicos y expertos en panificación, que distinguirán a las propuestas más destacadas por su técnica, sabor, textura y calidad global.

El café también tendrá un papel destacado en el nuevo The Coffee Stage, con un congreso que abordará las grandes oportunidades de crecimiento de esta categoría en el canal horeca con especialistas del sector que analizarán la rentabilidad del café como producto estratégico, su evolución como generador de experiencia y fidelización, y las nuevas tendencias de consumo. El programa incluirá catas profesionales –Cupping & Tasting–, campeonatos de baristas y actividades inmersivas (Coffee Rave). Entre los ponentes destacan Andre Barretto (My Coffee Guide), Eire Schepper (Eira Coffee) o Montserrat Prieto (AECafé).

UN DESTACADO PANEL DE EXPERTOS ABORDARÁ LOS RETOS Y TENDENCIAS QUE TRANSFORMARÁN LA RESTAURACIÓN ORGANIZADA EUROPEA



Imagine Foodservice Europe

Además, Alimentaria+Hostelco acogerán la primera edición de Imagine Foodservice Europe, el nuevo foro estratégico internacional de la industria del *foodservice*, organizado en colaboración con Marcas de Restauración, que tendrá lugar el 24 y 25 de marzo. Este evento nace con el objetivo de reunir a empresarios, directivos, operadores, cadenas de restauración, expertos tecnológicos e inversores internacionales para ofrecer dos jornadas de análisis estratégico, tendencias y visión global sobre el presente y el futuro del consumo dentro y fuera del restaurante.

Imagine Foodservice Europe profundizará en los principales motores de transformación que están redefiniendo la industria en Europa: la evolución del contexto económico y su impacto en los modelos de negocio, el nuevo consumidor y sus exigencias, la transición hacia un sector más digital y eficiente, la automatización, el auge del *delivery*, la innovación aplicada a la restauración organizada, la sostenibilidad operativa, la integración tecnológica y la redefinición de los espacios de consumo.

Al mismo tiempo, la creación de ImagineFood Service refuerza el compromiso conjunto de Alimentaria+Hostelco y Marcas de Restauración, organización con una amplia representatividad de más de 180 marcas de restauración organizada en España, por situar a nuestro país como referente europeo en innovación y desarrollo del *foodservice*, creando un espacio donde anticipar tendencias, conectar con líderes internacionales y comprender los cambios que marcarán los próximos años de la restauración global.

El programa de la primera edición de Imagine Foodservice Europe contará con un panel internacional de ponentes de primer nivel que aportarán una visión estratégica y práctica sobre los grandes retos y oportunidades del sector.

Conexión entre la industria y la hostelería del futuro

The Alimentaria Hub será de nuevo el epicentro de la innovación en la próxima edición de Alimentaria+Hostelco. El espacio, de más de 3.200 m², volverá a reunir a más de 200 expertos de esta industria para analizar sus últimas tendencias y definir sus oportunidades de futuro. Su programa de actividades incluirá foros, seminarios y talleres centrados en temas clave como la sostenibilidad, digitalización, seguridad alimentaria, innovación de producto y nuevas demandas del consumidor. Se espera la participación de más de 200 ponentes y especialistas en estas materias.

También se exhibirán más de 300 innovaciones del mercado en la zona expositiva Innoval, con productos y soluciones que minimicen el impacto en el medio ambiente, específicos para el cuidado de nuestra salud cerebral, intestinal y metabólica, pasando por alimentos y bebidas que garanticen una mayor longevidad, hasta los últimos avances tecnológicos donde la IA juega un papel crucial para ofrecer una nutrición más personalizada, comidas en formato líquido y los sabores más audaces de cocinas étnicas de todo el mundo. Todas estas novedades optarán a los Premios Innoval que volverán a distinguir los alimentos más disruptivos de su categoría y los más avanzados en términos de concepción, desarrollo y lanzamiento.



Polonia, país de honor

El reconocimiento de País de Honor recae en Polonia que participará con más de 100 expositores y 1.200 m² de espacio expositivo, en respuesta al interés creciente de la industria polaca por fortalecer su presencia en los mercados internacionales. Su participación en la feria incluirá dos grandes áreas dedicadas a los productos cárnicos y un pabellón nacional unificado que reunirá a las principales empresas del sector. La oferta del país se completará con la presencia inédita de las regiones de Świętokrzyskie y Łódzkie, que mostrarán la dualidad que define al sector en el país: la tradición agrícola y la modernidad industrial.●

sisteven

SISTEMAS DE VENTILACIÓN

SISTEMAS DE VENTILACIÓN PARA COCINAS PROFESIONALES

CON MÁXIMA RESISTENCIA A LA CORROSIÓN





CON TECNOLOGÍA DE
FILTRACIÓN ELECTROSTÁTICA



+34 91 889 76 13 comercial@sisteven.com www.sisteven.com

ANGELO PO



COCINAS PROFESIONALES

Inteligentes y sostenibles

Las cocinas industriales deben diseñarse bajo estrictas normas de seguridad, higiene y funcionalidad, priorizando flujos de trabajo lógicos que eviten la contaminación cruzada. *Por Isabel Fernández*



ROMAGSA





ELECTROLUX PROFESSIONAL

El diseño de una cocina profesional es el punto de partida para garantizar un servicio eficiente, seguro y rentable. Debe tener el tamaño adecuado para el número de comensales y estar ubicada en un lugar que permita un flujo eficiente de trabajo. Se calcula que para una mayor capacidad debe contar con 0,5 m² por asiento.

Como señala Ana Espuña, *content manager* de Mychef Technologies, "a la hora de diseñar una cocina profesional, es fundamental abordar el proyecto desde una visión integral, que contemple tanto el espacio físico como los procesos operativos y las necesidades reales del negocio. La correcta distribución, la ergonomía y la optimización del flujo de trabajo son claves para garantizar eficiencia, seguridad y productividad en el día a día. Otro factor esencial es la elección de equipamiento tecnológico que aporte precisión, automatización y escalabilidad, permitiendo adaptarse a distintos volúmenes de producción sin comprometer la calidad. Además, aspectos como la facilidad de mantenimiento, la eficiencia energética y la posibilidad de evolución futura del proyecto deben formar parte de la planificación desde el inicio. Entendemos la cocina como un ecosistema, donde cada decisión impacta directamente en la rentabilidad, la experiencia del equipo y la consistencia del resultado final".

Para Julián Pizzi, *national corporate chef* de Rational Ibérica, "es fundamental analizar de manera objetiva diversos factores. En primer lugar, debe considerarse el tamaño real del espacio disponible y cómo este condiciona la distribución, la ergonomía y la eficiencia del trabajo diario. Igualmente, es esencial estimar el número de comensales que se atenderá cada día, ya que este dato determinará la capacidad necesaria de cada equipo y, por consecuencia, el rendimiento global de la cocina. Otro aspecto clave es el tipo de proyecto gastronómico: no requieren la misma maquinaria una cocina de hotel, un restaurante a la carta o un servicio de colectividades. Además, el tipo de menú, la capacidad y el tamaño de los equipos influyen directamente en el confort y la fluidez de trabajo".

Además, Santiago Díaz-Bustamante, *product manager* y chef ejecutivo de QualityFry, destaca que "un proyecto de cocina profesional debe empezar siempre por las personas y por la operativa real del negocio. Antes de hablar de comprar, hay que entender qué tipo de cocina se quiere hacer, qué volumen de trabajo habrá y cómo va a ser el día a día del equipo. Una cocina bien diseñada es aquella que facilita el trabajo, reduce tensiones y permite que todo fluya con naturalidad: movimientos claros, tiempos optimizados, limpieza sencilla y un entorno seguro. Hoy es imprescindible diseñar cocinas eficientes y preparadas para el futuro, apostando por soluciones que ayuden a optimizar recursos y a simplificar la gestión diaria".

Por su parte, desde el Departamento Técnico de Sodeca apuntan que "el diseño de una cocina profesional debe partir de un análisis global del espacio, la actividad prevista y las exigencias normativas. Es importante garantizar la seguridad, la eficiencia operativa y el confort de los usuarios. La correcta gestión del calor, los humos y los contaminantes generados durante la cocción, así como la facilidad de limpieza y mantenimiento, son aspectos determinantes".

EL INVERNADERO (QUESOS DE SUIZA)



Rutas y flujos de trabajo

Las rutas deben evitar cruces entre platos limpios y sucios. Lo ideal es tener accesos diferenciados o zonas opuestas dentro de un mismo ambiente. Esto optimiza tiempos y garantiza la inocuidad alimentaria. Es necesario pensar en pasillos amplios que permitan el tránsito sin tropiezos; evitar los cruces entre zonas limpias y sucias; instalar puertas abatibles para facilitar el movimiento del personal, y dejar espacio para futuros equipos o ampliaciones.

Una cocina profesional debe seguir el principio de "marcha hacia adelante", garantizando que los alimentos recorran una ruta lógica y sin retrocesos desde la recepción de materias primas hasta el servicio al cliente. Esta organización reduce los riesgos de contaminación cruzada y mejora la productividad. Para ello, es fundamental establecer cinco áreas funcionales bien definidas, que aseguren el correcto flujo de trabajo y el cumplimiento de la normativa vigente.

La recepción y almacenamiento de alimentos es el espacio destinado al control de calidad y almacenamiento inicial. Debe contar con cámaras frigoríficas, congeladores y estanterías resistentes, fáciles de limpiar y accesibles. Es fundamental que esta zona esté cercana a la entrada de mercancías y separada de las áreas de manipulación. Aquí se realiza la verificación del estado de los productos, su etiquetado y su organización según el tipo de alimento, siguiendo criterios FIFO (First In, First Out-Primero en Entrar, Primero en Salir) y de trazabilidad. También se recomienda incluir sistemas de gestión de residuos como compactadoras o trituradoras de cartón y vidrio.

La zona de preparaciones previas es clave para optimizar el flujo de trabajo en la cocina, ya que en ella se elaboran los platos que no requieren cocción inmediata –como ensaladas, entrantes fríos o guarniciones– y también se preparan los ingredientes que se utilizarán en la zona caliente. Es fundamental equiparla con mesas frías de acero inoxidable, cubetas gastronorm para conservar alimentos en condiciones seguras, estanterías murales y equipos específicos como cortadoras, batidoras o trituradores de residuos orgánicos, que faciliten una preparación ágil y ordenada.

El diseño y equipamiento del área de cocción deben planificarse en función del tipo de menú que se ofrecerá, ya que de ello dependerá tanto la maquinaria necesaria como su distribución. En cocinas industriales se puede optar por instalaciones murales, que favorecen el aprovechamiento del espacio y permi-



MYCHEF



ten una mejor circulación del personal. Además de las cocinas tradicionales, es recomendable incluir freidoras industriales, cocedores de pasta, planchas o hornos combinados, siempre priorizando equipos modulares, eficientes y fáciles de limpiar.

El pase para emplatado y salida de platos debe estar separado de la zona de cocción, facilitando el control de calidad antes del servicio. Esta área debe estar bien iluminada y equipada con superficies donde los platos puedan ser montados y revisados. Es recomendable que cuente con calentadores o salamandras. Estos ayudan a mantener la temperatura adecuada de los alimentos antes de salir a sala. También se pueden utilizar gratinadores para dar el toque final a los platos. Idealmente, esta zona se ubica justo después de la cocción para mantener la fluidez del servicio.

Es determinante separar la zona del lavado de vajilla y utensilios del área de preparación y cocción. Debe tener lavavajillas industrial, fregaderos con grifos a pedal o sensor y una buena ventilación. El área debe incluir zonas diferenciadas para el lavado de utensilios de cocina y vajilla de sala, así como estanterías para secado al aire. Es aconsejable establecer una ruta de entrada y salida para evitar cruces entre materiales sucios y limpios. Para cocinas de gran volumen, se recomienda el uso de trenes de lavado, lavavajillas en cúpula y trituradores de residuos orgánicos.

En cuanto a los equipos específicos para una cocina profesional, Laia Umbert, responsable de Marketing de Welbilt, indica que “hoy, más que hablar de máquinas, hablamos de ecosistemas de cocción inteligentes. Equipos multifunción que permiten cocinar más con menos espacio, menos dependencia del personal y mayor consistencia. La versatilidad es clave: hornos capaces de asar, fermentar, freír, regenerar o cocinar a baja temperatura; sistemas de cocción que reproducen resultados perfectos independientemente de quién esté en el turno. En un contexto donde el tiempo es un ingrediente más, estos equipamientos culinarios permiten estandarizar procesos, reducir mermas y garantizar seguridad alimentaria, algo esencial tanto para cadenas como para restaurantes independientes. Además, cada vez es más importante que los equipamientos culinarios estén conectados, que recopilen datos, ayuden a optimizar recetas, consumo energético y mantenimiento, y liberen al equipo humano de tareas repetitivas para centrarse en la creatividad y el servicio”.

MORGUI



PAVIMENTOS Y PAREDES

Los pavimentos y las paredes deben ser de materiales lisos, lavables e impermeables para facilitar la limpieza y la desinfección. Los bordes del suelo deben ser redondeados, de color claro e inclinado hacia un canal de sifón con rejilla. Las paredes también deben ser claras y con esquinas redondeadas. Por ejemplo, los revestimientos en resina epoxi de uso alimentario o de poliuretano son idóneos, al ser antideslizantes, así como resistentes a la humedad, aceites y productos químicos. Para revestimientos de paredes, los paneles de vinilo son ideales al evitar juntas y, por tanto, que se puedan introducir gérmenes y bacterias en ellos.

Por su parte, Nicolás Leblay, chef corporativo en España de Electrolux Professional, apuesta por: "horno mixto o de convección, que permite cocinar con rapidez, precisión y gran versatilidad; abatidor de temperatura, que garantiza seguridad alimentaria y agiliza la producción en frío y caliente; planchas, fogones o inducción, que son la base de la cocción directa en la mayoría de las operaciones; cámaras frigoríficas y congeladores, que aseguran conservación estable y capacidad de almacenamiento; lavavajillas, que mantiene el ritmo de servicio y asegura higiene constante, y campana de extracción, que controla humos, grasa y temperatura en la zona de cocción".

También Jordi Aymerich, director comercial de Romagsa, considera que, "en la cocina profesional actual, han ganado mucho protagonismo las máquinas que permiten optimizar tiempos, mejorar la planificación y garantizar la regularidad del resultado. Máquinas como el horno mixto, el abatidor de temperatura y la envasadora al vacío se han convertido en elementos casi imprescindibles. Estos equipos complementan a la maquinaria tradicional –cocinas, marmitas, planchas o freidoras– y permiten trabajar con mayor antelación, reducir mermas y mejorar la organización del personal, algo especialmente importante en un contexto de falta de mano de obra cualificada".

Asimismo, desde Angelo Po Grandi Cucine aseguran que, "desde la cocina de un gastrobar o un restaurante de pocas plazas a un comedor de empresa u hospitalario, hemos de comprender sus necesidades y adecuar las máquinas que necesitan para que el alimento que se cocine llegue al comensal con la calidad máxima y con procesos de manipulación y cocción que garanticen la máxima higiene. Desde placas de inducción ultrarrápidas, hornos mixtos y abatidores, parrillas o planchas, no existe una máquina que sea fundamental. Cada negocio requiere las adecuadas para cumplir su trabajo y, si se desea ofrecer una calidad máxima en el mismo, la calidad de equipos ha de ir en consonancia".

Además, Roger Morguí, director general de Morgui, agrega que "el alma tecnológica de la cocina no solo es la zona de cocción, sino su sistema de ventilación. Sin una extracción eficaz, la maquinaria más avanzada pierde su valor. Los elementos esenciales hoy son la campana extractora de altas prestaciones, la caja de ventilación y, fundamentalmente, los sistemas de regulación, control y filtración. Estos componentes aseguran que la inversión en equipamiento sea segura, eficiente y confortable tanto para el equipo de cocina como para los clientes".

RATIONAL



Ventilación y extracción

Por tanto, una ventilación adecuada es uno de los pilares del diseño de cualquier cocina profesional. No solo previene la acumulación de grasa y la aparición de malos olores, sino que también mejora el confort térmico y reduce los riesgos de accidentes laborales y problemas de salud entre el personal.

Así, las campanas extractoras son esenciales para capturar vapores, humo y partículas de grasa generadas durante la cocción. Los filtros metálicos, preferiblemente de acero inoxidable o aluminio, deben poder desmontarse fácilmente para su limpieza periódica. Esto garantiza su eficacia a largo plazo y reduce el riesgo de incendios por acumulación de grasa.

Los conductos deben estar diseñados de forma que su mantenimiento sea sencillo y seguro. Se recomienda instalar registros de inspección y limpieza, ya que la acumulación de residuos en estos conductos puede afectar al rendimiento del sistema y suponer un riesgo higiénico y de seguridad.

Además, una ventilación equilibrada implica no solo extraer aire viciado, sino también renovar el ambiente con aire limpio. Para ello, es ideal contar con sistemas de doble flujo que garanticen una correcta presión interna, eviten corrientes molestas y mantengan condiciones térmicas óptimas.

Según Roger Morguí, de Morgui, la extracción y ventilación "debe ser invisible e inaudible. Una extracción excelente es aquella que no genera ruidos, vibraciones ni corrientes de aire molestas, manteniendo el equilibrio de temperatura y humedad. Técnicamente, debe basarse en un cálculo preciso de caudales para evitar ineficiencias y contar con sistemas de compensación del aire. Además, es indispensable el uso de conductos resistentes al fuego (EI-30) y filtración avanzada que reduzca el impacto de olores al exterior, facilitando un mantenimiento sencillo o sistemas de autolavado".

Asimismo, desde el Departamento Técnico de Sodeca insisten en que "la ventilación debe ser eficaz, equilibrada y adaptada a las necesidades reales de la cocina. Es fundamental asegurar una correcta extracción de humos, grasas, partículas y olores en el foco de generación, mantener presiones adecuadas y tratar el aire antes de su expulsión al exterior. En este contexto, adquieren especial relevancia las soluciones de ventilación con sistemas de filtración avanzada, como los filtros electrostáticos, capaces de limpiar el aire extraído, eliminar olores y partículas, y minimizar el impacto ambiental de la instalación, devolviendo el aire limpio al exterior".

Espacios flexibles e intuitivos

Si la sala sigue unas tendencias en cuanto a estética, la cocina debe estar acorde con ella, más teniendo en cuenta que ésta cada vez más se abre al cliente, que desea comer en un ambiente agradable y viendo, en muchas ocasiones, cómo se producen los platos.

Jordi Aymerich, de Romagsa, comenta que "la tendencia actual va claramente hacia cocinas más racionales, funcionales y bien organizadas. Los clientes son cada vez más profesionales y buscan soluciones que faciliten el trabajo diario: equipos intuitivos, espacios limpios, bien iluminados y con recorridos lógicos".

Para Julián Pizzi, de Rational Ibérica, "los equipos compactos con un diseño estético, sencillo e intuitivo se estilan mucho en las cocinas actuales. Esto se relaciona con la tendencia de *showcooking* o la muestra del equipo no solo en cocina interna, sino en las cocinas abiertas o integradas en la barra de un restaurante, por ejemplo. Respecto al *showcooking*, claramente además de la parte más técnica, la estética también juega un papel muy importante. El hostelero se fijará sobre todo en equipos que sean bonitos y que complementen el espacio de manera armónica. Hoy en día, la maquinaria en cocinas permite hacer más *showcooking*, ya que su diseño está pensado para ser más atractivo, siendo el foco de aten-

SODECA



ción para que el público se fije y vea cómo se realizan las elaboraciones".

También incide Santiago Díaz-Bustamante, de QualityFry, que se ve "una clara evolución hacia cocinas más abiertas, visibles y transparentes. Espacios que transmiten confianza, control y limpieza, y que refuerzan la imagen profesional del negocio. Se apuesta por diseños más compactos y modulares, donde cada elemento aporta valor real. Cocinas pensadas para adaptarse al negocio, crecer con él y evolucionar sin necesidad de rehacer todo el proyecto cada pocos años".

Asimismo, Laia Umbert, de Welbilt, explica que "el diseño de cocinas profesionales evoluciona hacia conceptos compactos y altamente flexibles, orientados a producir más con menos espacio. Vemos una clara tendencia a cocinas profesionales abiertas, estaciones de acabado frente al cliente y espacios híbridos donde la cocina y sala dialogan. También se prioriza la ergonomía, los flujos claros y la reducción de desplazamientos innecesarios, algo fundamental cuando hay menos personal. La cocina vertical gana protagonismo, reduciendo fuegos tradicionales y apostando por equipamientos culinarios multifunción que concentran varios procesos culinarios en un solo punto. Esto permite gestionar desde una misma cocina el servicio en sala, el *take away* y el *delivery* con máxima eficiencia y sin fricciones. La prioridad es simplificar el trabajo, liberar metros y optimizar la operativa diaria, incluso con equipamientos reducidos, sin renunciar a la calidad ni a la consistencia y estandarización. Al mismo tiempo, las cocinas profesionales se hacen más visibles, cálidas y cercanas al cliente, reforzando la conexión con la experiencia gastronómica. El diseño deja de ser solo la estética para convertirse en una palanca directa de productividad, versatilidad, eficiencia, velocidad y rentabilidad".

En lo referente a los sistemas de ventilación, Roger Morguí, de Morgui, señala que "el diseño actual fusiona la estética con el cumplimiento riguroso de las normativas UNE y CE. Con la tendencia de las cocinas abiertas o *showcooking*, la campana ha pasado a ser un elemento visual central. Se buscan acabados impecables, sin fijaciones visibles, integrando iluminación LED y soluciones de punzonado frontal que aportan elegancia y modernidad, a la vez que mejoran la funcionalidad técnica del sistema".

Muy relacionado con el diseño están los materiales que se emplean, siendo el rey el acero inoxidable debido a su resistencia a la corrosión, las altas temperaturas y los químicos. A ello se une que es fácil de limpiar, lo que lo convierte en idóneo para altos estándares de higiene.

Así, Nicolás Leblay, de Electrolux Professional, recuerda que "las cocinas industriales utilizan sobre todo acero inoxidable, dependiendo de que tipo de equipo se trate, por lo general AISI 304 o AISI 316, porque es higiénico, resistente y fácil de limpiar. En zonas de trabajo pueden emplearse superficies de cuarzo o granito por su dureza y estabilidad. Para suelos, se recomiendan materiales antideslizantes como resina o cerámica técnica, que soportan un uso intensivo y mejoran la seguridad ante los deslizamientos".

También coincide Ana Espuña, de Mychef Technologies, en que "los materiales en cocinas profesionales deben cumplir con altos estándares de resistencia, higiene y durabilidad. El acero inoxidable sigue siendo el material de referencia por su resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y adecuación a entornos de uso intensivo. Junto a este se incorporan cada vez más superficies técnicas homologadas, resistentes al calor, la humedad y los productos químicos que contribuyen a mantener elevados niveles de seguridad alimentaria".

RESTAURANTE AITOR ESNAL



Ecorrevolución

En los últimos años, se han producido grandes avances en áreas como la automatización, la conectividad en la nube, la eficiencia energética y la gestión inteligente de los recursos. Este progreso ha mejorado la productividad, además de reducir los costes operativos y el uso de recursos como agua y energía en las cocinas industriales.

Ana Espuña, de Mychef Technologies, afirma que "la innovación tecnológica ha transformado profundamente la operativa de las cocinas profesionales. La automatización de procesos, la conectividad de los equipos y la integración de la inteligencia artificial permiten optimizar tiempos de cocción, mejorar la eficiencia energética y garantizar una mayor consistencia en los resultados. Estas tecnologías facilitan un mayor control sobre la producción, la estandarización de recetas y la monitorización del rendimiento de los equipos, ayudando a reducir errores, mermas y consumos innecesarios. La cocina conectada se consolida, así, como una herramienta clave para mejorar la rentabilidad y la gestión operativa".



QUALITYFRY

Fuentes de Angelo Pro Grandi Cucine creen que "la conectividad de los equipos va a dejar de ser una novedad vista como un capricho a una necesidad. Saber en todo momento cómo está trabajando el equipo y anticiparnos a problemas técnicos y, si surgen, que la intervención sea lo más rápida posible y eficiente, se va a convertir en un apartado que los clientes han de valorar o exigir como una parte fundamental de lo que como fabricantes podemos ofrecer".

Según Santiago Díaz-Bustamante, de QualityFry, "el gran avance ha sido la automatización y el control de los procesos. La tecnología permite hoy trabajar con mayor precisión, reducir errores y garantizar siempre el mismo resultado, independientemente de quién esté al frente. La innovación debe servir para crear cocinas más limpias, seguras y organizadas, al mismo tiempo que se optimizan consumos y recursos. Aspectos que hoy son clave para la rentabilidad y la sostenibilidad de cualquier negocio de restauración".

De la misma opinión es Nicolás Leblay, de Electrolux Professional: "En los últimos años, el sector ha vivido lo que se denomina una 'ecorrevolución', donde la tecnología ya

MYCHEF



no busca potencia, sino una gestión inteligente de los recursos. La gran novedad es la digitalización y la conectividad total de la cocina profesional, que permite monitorizar de forma integral y en tiempo real el consumo de energía, agua y los registros críticos de seguridad alimentaria (HACCP). Esta capacidad de gestionar los equipos industriales a través de la nube ayuda a optimizar procesos, predecir necesidades de mantenimiento y reducir costes operativos. Además, la tecnología se ha centrado en crear ecosistemas de trabajo conectados, donde diferentes máquinas pueden sincronizarse para simplificar las tareas diarias, garantizando resultados consistentes y reduciendo el margen de error humano".

Julián Pizzi, de Rational Ibérica, también remarca que "la tecnología cada vez está más instaurada en el mundo culinario, tanto es así que hasta los procesos de cocción se pueden digitalizar. Con equipos tecnológicos, un cocinero puede llegar a gestionar y enviar recetas directamente al equipo de cocción, preparar un servicio a distancia desde un dispositivo móvil, además de obtener los datos APPCC y controlarlos remotamente. Durante un servicio, los procesos están automatizados y el restaurador tan solo se tiene que preocupar de abrir la puerta cuando el equipo lo indique. La tecnología es un avance que nos brinda comodidad y un ahorro de tiempo e incluso costes. Los hornos de alta velocidad también están en tendencia, ya que muchos establecimientos necesitan combinar rapidez y calidad en sus elaboraciones. Estos equipos permiten cocinar, regenerar o finalizar platos en cuestión de minutos sin sacrificar textura ni sabor, algo clave en servicios con mucha rotación. Gracias a su eficiencia y versatilidad, se han convertido en una solución imprescindible para negocios que buscan optimizar tiempos y mantener un estándar culinario elevado".

Además, Jordi Aymerich, de Romagsa, precisa que, "en los últimos años, la cocina profesional ha evolucionado de forma muy significativa. Se ha pasado de un modelo basado en muchos fuegos y hornos tradicionales a una cocina más eficiente y planificada. El uso del horno mixto, los abatidores, las envasadoras,

ILUMINACIÓN

La iluminación contribuye directamente a la seguridad, higiene y eficiencia del entorno del trabajo. Una iluminación adecuada posibilita trabajar con precisión. Se aconseja una luz blanca neutra (entre 4000 y 5000 Kelvin), que ofrezca buena reproducción cromática y permita identificar correctamente los alimentos. La distribución debe evitar sombras o deslumbramientos, sobre todo en áreas de manipulación, corte y emplatado. En zonas de trabajo, la intensidad mínima recomendada es de 350 lux, aunque algunas normativas locales pueden exigir hasta 500.

ANGELO PO



la cocción a baja temperatura y los sistemas de regeneración ha permitido mejorar la calidad del producto final, optimizar recursos y reducir la dependencia de procesos manuales. Además, cada vez es más habitual la incorporación de controles digitales, programas automáticos y conectividad en los equipos".

Por tanto, la sostenibilidad ya no es una opción, sino una necesidad. La reducción del consumo de agua, la optimización del uso de energía y la integración de tecnologías que minimicen el desperdicio de alimentos son factores determinantes en la restauración actual.

Para Nicolás Leblay, de Electrolux Professional, "hoy en día, la sostenibilidad juega un papel fundamental como motor de rentabilidad económica. El ahorro de recursos es una estrategia directa para reducir costes operativos: usar menos energía, menos agua y generar menos residuos impacta directamente en la rentabilidad. Esto se traduce en la elección de equipos con etiquetado de Clase A y



MEIKO
The clean solution



TECNOLOGÍA DE HIGIENE PROFESIONAL Y GESTIÓN DE RESIDUOS ALIMENTICIOS



Pasión por la calidad y la limpieza

Empezamos hace 90 años en un pequeño garaje en la Selva Negra y a día de hoy, trabajamos alrededor de todo el mundo siendo una empresa global que ofrece tecnología y servicios técnicos de excelente calidad. Pensamos a largo plazo, en generaciones y no en trimestres, apostando por la innovación y la calidad en nuestras soluciones técnicas, por un trato respetuoso y fiable. Tecnología de lavado profesional, máquinas de limpieza y desinfección, así como tecnología para la eliminación de restos de comida: soluciones limpias y eficientes, rápidas y fiables gracias a su gran durabilidad.
Las expectativas de nuestros clientes y nuestras clientas son el centro de todas nuestras consideraciones y nuestros desarrollos.
Innovaciones, crecimiento, evolución. Eso es MEIKO.



MEIKO Clean Solutions Ibérica S.L.U. Ctra. de l'Hospitalet, 147-149, Cityparc, Edificio Atenas, 08940 Cornellà de Llobregat, Barcelona
Tel. 93 7817731 | www.meiko.es | info@meiko.es

WELBILT



el uso de gases refrigerantes ecológicos (como el R290), que son más eficientes y respetuosos con el medio ambiente. Asimismo, sistemas de gestión como el método Cook & Chill (cocinar y abatir) son esenciales para reducir el desperdicio alimentario mediante una mejor planificación, permitiendo que una cocina profesional sea sostenible y, sobre todo, mucho más competitiva en el mercado actual".

Desde Angelo Po Grandi Cucine consideran que se deben ofrecer "soluciones que representen un ahorro energético cualitativo. Hay que invertir en los mejores aislantes para no perder energía calórica y frigorífica. Y no hay que desarrollar un equipo sin mirar cómo puede ser más eficiente, aunque ello represente un incremento en el coste de fabricación del equipo. En nuestro negocio el ahorro energético ha de convertirse en un valor muy importante a tener en cuenta con el problema de costes y márgenes cada vez más reducidos que mueve el sector".

Asimismo, Ana Espuña, de Mychef Technologies, asegura que "optimizar el consumo energético, reducir el desperdicio alimentario y apostar por equipos eficientes no solo contribuye a disminuir el impacto ambiental, sino que también tiene un efecto directo en la rentabilidad del negocio. Cada vez más, los operadores valoran soluciones que les permitan ser más responsables sin comprometer la productividad ni la calidad del servicio. En este contexto, la adopción de tecnologías de bajo consumo, sistemas inteligentes de gestión y equipos duraderos permite avanzar hacia cocinas más eficientes, sostenibles y preparadas para los retos futuros".

Además, Julián Pizzi, de Rational Ibérica, añade que "una cocina sostenible también implica una gestión responsable de residuos y una planificación que minimice el desperdicio alimentario. Se está trabajando para que los equipos cada vez sean más eficientes y sostenibles con el medio ambiente y que su consumo sea mucho menor que el de un equipo tradicional. Los equipos nuevos suelen consumir entre un 40 y un 50 % menos comparados con los equipos de cocina tradicionales, además de consumir menos agua".

Sobre ello Laia Umbert, de Welbilt, argumenta que "los equipamientos culinarios de última generación permiten cocinar mejor con menos energía, aprovechar mejor cada ingrediente y reducir mermas. Además, la capacidad de monitorizar consumos ayuda a los hosteleros a tomar decisiones basadas en datos reales, no en estimaciones. El ahorro económico y la sostenibilidad van de la mano. Una cocina profesional eficiente es más rentable, más responsable y atractiva para un consumidor que busca coherencia entre lo que come y cómo se produce".

La sostenibilidad, según Roger Morguí, de Morgui, "es un pilar estratégico: una instalación que no sea eficiente hoy no será viable mañana. Un diseño óptimo que incorpore convertidores de frecuencia y reguladores de velocidad puede reducir el consumo energético entre un 20 % y un 30 %. El ahorro no es solo medioambiental, con el uso de tecnología LED y la recirculación de agua, sino también económico, ya que la optimización de los equipos garantiza un retorno de la inversión seguro y directo".

Además, el Departamento Técnico de Sodeca concuerda en que "reducir el consumo energético, minimizar las emisiones al exterior y optimizar los recursos no solo tiene un impacto positivo en el medio ambiente, sino que también supone un ahorro económico significativo. La apuesta por sistemas eficientes, capaces de tratar el aire extraído, contribuye a crear cocinas más responsables y alineadas con las exigencias actuales del sector".●

SISTEVEN

Sistemas de ventilación seguros y eficientes para cocinas profesionales





Las cocinas profesionales son espacios de alta exigencia técnica, donde la actividad continua genera vapores, grasas, partículas en suspensión y gases a elevadas temperaturas. Ante esta situación, la ventilación no es un complemento, sino un elemento crítico para garantizar la seguridad contra incendios, la salubridad del ambiente y la protección del entorno.

Una extracción ineficiente provoca acumulación de contaminantes, incremento de la sensación térmica y depósitos de grasa en conductos y equipos. Estos residuos reducen el rendimiento del sistema y aumentan significativamente el riesgo de incendio y su posible propagación a través de los conductos de extracción.

En caso de incendio, el sistema debe asegurar la evacuación de humos y gases calientes directamente desde el foco, preservando las condiciones de evacuación y limitando daños estructurales. Las soluciones específicas para cocinas profesionales deben contar con certificación F400 según UNE-EN 12101-3.

Los sistemas de ventilación CADTMT, CAST-RE F400 y SUST están diseñados para operar en estas condiciones.

Así, el CADTMT está certificado para operar inmerso en la zona de riesgo, soportando el contacto directo con humos y gases calientes. Su diseño de doble aspiración con álabes curvados hacia adelante permite ofrecer un elevado caudal en dimensiones compactas, adaptándose a espacios reducidos sin comprometer la eficiencia.

Por su parte, los sistemas de ventilación CAST-RE F400 y SUST funcionan con motores situados fuera de la zona de riesgo y están conectados mediante sistemas de transmisión. El equipo SUST incorpora una salida de descarga vertical que simplifica la instalación al eliminar la necesidad de un codo adicional, mientras que el CAST-RE F400, con turbina de álabes curvados hacia atrás, proporciona mayor presión disponible y un rendimiento superior en aplicaciones de altas prestaciones.

Más allá de la resistencia al fuego, la calidad del aire interior depende de la eficacia de la filtración. La tecnología de filtración electrostática permite capturar partículas finas y grasas con menor pérdida de carga que los sistemas tradicionales, reduciendo el consumo energético y optimizando el funcionamiento global del sistema.

Sisteven incorpora esta tecnología en equipos como el CFRT/ALPS FE, que combina filtración electrostática, estructura en perfilería de aluminio, envolvente acústica de 25 mm y una turbina a reacción de altas prestaciones. Su diseño incorpora bandeja recogegrasas y registros de inspección que facilitan el mantenimiento y la limpieza.

En cocinas profesionales, la ventilación debe abordarse desde tres puntos clave: la seguridad frente al incendio, la calidad del aire interior y la eficiencia operativa. Incorporar sistemas de ventilación certificados F400 y soluciones avanzadas de filtración no solo garantiza el cumplimiento normativo, sino que representa una inversión estratégica en seguridad, sostenibilidad y rendimiento general.●

Sisteven
Tel.: 918 897 613 · E-mail: comercial@sisteven.com
www.sisteven.com

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca

2026 · XV CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

VUELVEN LOS PREMIOS

EDICIÓN 2·0·2·6

www.premiosrocahotel.com



Gala de entrega:

4 de junio de 2026

en Roca Barcelona Gallery

COLABORADORES

959 DE BELLOTA 100% IBÉRICOS · GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS · interihotel by ambit · MASTINELL HERETAT · ORAC · WIM STUDIO · ZWILLING

CATEGORÍAS

1-. Mejor arquitecto de hotel
Se premiará al mejor arquitecto-estudio de arquitectura que haya realizado un proyecto hotelero concreto (construcción, reforma o restauración) cuya inauguración se haya producido en los años 2024-2025 y hasta el cierre de inscripciones en marzo de 2026.

2-. Mejor interiorista de hotel
Se reconocerá al mejor interiorista-estudio de interiorismo que haya realizado un proyecto hotelero de obra nueva o reforma que se haya inaugurado en los años 2024-2025 y hasta el cierre de inscripciones en marzo de 2026.

3-. Nueva apertura
Hotel de nueva planta o rehabilitación de un edificio para uso hotelero inaugurado entre los años 2024 y 2025 y hasta el cierre de inscripciones en marzo de 2026. Se valorará sus instalaciones y servicios, entre ellos las experiencias que puede proporcionar al huésped, su innovación tecnológica, etc.

4-. Remodelación
Se valorará el trabajo de decoración y reforma de un establecimiento hotelero de cara a mejorar sus servicios e infraestructuras que haya presentado las obras de remodelación durante los años 2024 y 2025 y hasta el cierre de inscripciones en marzo de 2026.

5-. Hotel vacacional
Pueden optar a este galardón aquellos hoteles cuya función principal sea la de proporcionar al huésped un ambiente vacacional de playa o de interior, ya sea familiar o *adults only.* Se valorará la situación, entorno, instalaciones, gastronomía, oferta de ocio, etc.

6-. Gastronomía
Se valorará la oferta gastronómica reconociendo tanto la calidad como la creatividad, así como el servicio de sala del restaurante o restaurantes del hotel o complejo hotelero. También se tendrán en cuenta las propuestas del servicio de bar u otros conceptos de Food & Beverage, así como las diferentes experiencias en torno a la gastronomía.

7-. Hotel MICE
Se tendrán en cuenta la calidad de las instalaciones para la celebración congresos, convenciones e incentivos, así como la oferta de servicios audiovisuales y tecnológicos, gastronomía para eventos, comunicación, etc.

8-. Hotel Wellness & Sport Experiences
Establecimiento que puede ofrecer el más completo servicio de tratamientos termales, talasoterapia, *wellness*, spa, terapias antiestrés, de belleza, etc., además de sus infraestructuras y experiencias ofrecidas. También se evaluará un equipamiento con la última tecnología y una gama de servicios tanto de alimentación como de hábitos saludables que permitan a las personas mantener un estilo de vida activo.

9-. Hotel Singular y/ o Boutique
Establecimiento que, por su localización, arquitectura, decoración o servicios, tiene características que le hace ser diferente. Presenta el encanto de lo exclusivo y transmite al huésped la sensación de ser especial.

10-. Hotel Urbano
Establecimiento con buena ubicación dentro de la ciudad que favorezca la doble utilización de un hotel con instalaciones para trabajo o negocio, así como para escapadas de ocio urbanas.

11-. Premio We Are Water Foundation al Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa
Se valorarán aspectos basados en la gestión de los impactos que su actividad genera sobre sus clientes, empleados, accionistas, comunidades locales, medio ambiente-sostenibilidad y sobre la sociedad en general.

12-. Cadena Hotelera
Se reconocerán la calidad de las instalaciones, así como el nivel de los servicios que prestan los hoteles de una misma cadena hotelera nacional o con implantación en España. También se valorará la capacidad de crecimiento y presentación de propuestas innovadoras que mejoren la hotelería.

PREMIOS ESPECIALES

1º Categoría Especial Gran Premio del Jurado

2º Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y de Turismo

Los premios especiales 1 y 2 no admiten candidaturas presentadas por hoteles o cadenas, sino que son propuestas por los miembros del jurado

Inscribirse en los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera supone aceptar que, si están nominados, acudirán a la gala de entrega de premios el día 4 de junio de 2026 en el Roca Barcelona Gallery

JURADO

- **Laura Curt,** directora de la XV convocatoria de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera y CEO de Curt Ediciones
- **Xavier Torras,** *communications director* de Roca
- **Isabel López Vilalta**, fundadora de Isabel Lopez Vilalta Asociados
- **Jose Antonio Ares,** partner y arquitecto de Foster & Partners
- **Toni Zaragoza,** director de interihotel
- **Vicente Romero,** presidente de CIDH (Círculo Internacional de Directores de Hotel)
- **Álvaro Carrillo de Albornoz,** director general del Instituto Tecnológico Hotelero
- **Paolo Casagrande,** chef del restaurante Lasarte Barcelona (Hotel Monument)



MONOUSO

OBJETIVO: MENOR IMPACTO AMBIENTAL

FREEPIK

El monouso para hostelería debe ser principalmente sostenible (biodegradable, compostable o reciclable) para cumplir con las normativas europeas, priorizando materiales como papel, cartón, madera o bioplásticos certificados. Debe ser resistente a temperaturas y grasas, higiénico, funcional y estar correctamente etiquetado, cumpliendo con la normativa de reducción de plásticos de un solo uso.

Por Isabel Fernández



La Unión Europea avanza en su estrategia para reducir drásticamente los residuos plásticos y el sector de la hostelería se convierte en uno de los focos principales. Con la nueva normativa que entra en vigor en 2026, bares, restaurantes, cafeterías y hoteles deberán decir adiós a muchos de los envases monodosis y plásticos de un solo uso que han formado parte del servicio durante décadas. La medida, integrada en el Pacto Verde Europeo y en la nueva regulación de envases, busca impulsar modelos más sostenibles y preparar al sector para una transición hacia sistemas reutilizables, reciclables y de menor impacto ambiental.

El Reglamento (UE) 2025/40 –parte del paquete legislativo Pacto Verde Europeo/economía circular– establece nuevos requisitos sobre envases (su diseño, uso y ciclo de vida), con el objetivo de que todos sean reutilizables o reciclables de aquí a 2030. La norma complementa las restricciones ya existentes sobre plásticos de un solo uso –vajilla, cubiertos, pajitas, etc.– y amplía el alcance al sector horeca (bares, restaurantes, cafeterías y hoteles). El cambio afecta especialmente a los envases monodosis y plásticos desechables en hostelería. Así, para agosto de 2026 está prevista la prohibición del uso de envases monodosis de plástico de un solo uso para condimentos, salsas, leche de café, azúcar y similares en bares, cafeterías, restaurantes y hoteles (cuando se consume *in situ*); en enero de 2030 se producirá la extensión de la prohibición a todos los envases monodosis de alimentos, cosméticos y productos de higiene en hostelería, incluidos los tradicionales minibotes de champú y/o gel en hoteles, y en febrero de 2032 habrá una evaluación por parte de la Comisión Europea sobre el impacto ambiental y sanitario de la medida.

También se prevé que los plásticos de un solo uso –vasos, platos, cubiertos desechables…–, ya regulados bajo la directiva anterior, sigan su prohibición o restricción.



Básicos imprescindibles

Si nos centramos en estos últimos, cuando se habla de productos monouso o desechables para hostelería se hace referencia a todos aquellos utensilios que se emplean una vez y se tiran. En este mercado entran vasos, cubiertos, envases, servilletas, manteles, bandejas y prácticamente todo lo que pueda servir para servir y/o presentar comida sin tener que lavarlo después. Estos productos se usan mucho en lugares donde la higiene es determinante, el ritmo, frenético, o en los que directamente no hay tiempo ni espacio para estar lavando y secando.

Antonio Otero, director general de Envapro, señala que, "en el canal horeca, los productos



GARCÍA DE POU

desechables más habituales siguen siendo aquellos ligados al *take away* y al servicio rápido. En restauración, las bolsas de papel continúan siendo un básico imprescindible. Cada vez más se fabrican con papel reciclado y, cuando están personalizadas, se convierten en un eficaz soporte publicitario para el establecimiento. Su versatilidad y bajo impacto ambiental explican su amplia implantación. Otro producto muy extendido son los envases de cartón, especialmente las tarrinas de cartón con tapa de polipropileno. Se trata de una solución funcional y económica, apta tanto para platos fríos como calientes y compatible con el uso en microondas, lo que la hace especialmente adecuada para una amplia variedad de propuestas gastronómicas. En el ámbito de las cafeterías, los vasos de cartón son sin duda el elemento protagonista del servicio de café *take away*. En hoteles, por su parte, destacan los vasos para bebidas frías, fabricados en cartón, PET o rPET, en función del tipo de servicio y del posicionamiento sostenible del establecimiento. En cuanto a la innovación, el foco está

DISTRIBUIDORA JOAN



Los desechables para 'take away' o 'delivery' han de ofrecer la resistencia necesaria para proteger el contenido durante el transporte y garantizar que llegue en perfectas condiciones

claramente en el desarrollo de soluciones que reduzcan el uso de plásticos convencionales, incorporando materiales alternativos y diseños más responsables con el medio ambiente".

Para Emilio García Busquets, de García de Pou, "los productos más habituales siguen siendo los vinculados al servicio diario: servilletas y manteles, envases para llevar (cajas, conchas, bandejas, barquillas, etc.), vasos y tapas, cubiertos monouso, bolsas y papel alimentario. En cuanto a los más innovadores, destacan los productos que mejoran la experiencia sin renunciar a la eficiencia, como los envases para *take away* y *delivery* aptos para horno, conchas y cajas con ventilación para mantener la textura de la comida en *delivery*, vasos con cierres integrados que evitan tapas adicionales, sistemas insertables con compartimentados para separar ingredientes, y materiales con mejores barreras para grasa y humedad sin recurrir a PFAS. También se están incorporando opciones más *premium* para *take away* y *catering*, donde la presentación pesa mucho".

Potente herramienta de 'marketing'

Los productos de usar y tirar dicen mucho del establecimiento. Un *packaging* cuidado ayuda a causar una buena primera impresión, por lo que crea una relación de confianza con el consumidor y anticipa, por ejemplo, una gran experiencia gastronómica. Un buen contenedor de alimentación o bebidas o una servilleta deben reflejar la calidad que dispensa el negocio. Además, un desechable personalizado transmite imagen de marca y vende el producto, al mismo tiempo que es más sencillo de recordar, con lo que se convierte en una potente herramienta de *marketing* que aumenta la visibilidad del hotel, restaurante o cafetería.

Xènia Soler, responsable de Marketing de Distribuidora Joan, considera que "el diseño es absolutamente clave. Los productos monouso no solo cumplen una función práctica, sino que son una extensión de la marca y de la experiencia del cliente. Un envase o una servilleta bien diseñada puede reforzar la imagen del establecimiento y generar un recuerdo positivo. Por eso, la personalización se ha convertido en un valor diferencial: desde el logo hasta los colores corporativos o mensajes creativos, cada detalle cuenta para consolidar la marca y transmitir profesionalidad y cuidado".

En ello coincide Antonio Otero, de Envapro, al indicar que, "en muchos casos, el envase es el primer y único elemento físico del restaurante que el consumidor tiene en sus manos, por lo que influye en cómo se percibe el servicio y el propio producto. Así pues, el diseño es un punto importante de conexión entre el establecimiento y el cliente final. Además, un buen diseño facilita el uso correcto del envase; por ejemplo, puede favorecer su almacenamiento o transporte, contribuyendo a una gestión eficiente en el día a día de los profesionales del canal horeca. El diseño es también una herramienta para diferenciarse en el mercado, ya que el envase comunica valores o el compromiso ambiental del restaurante, lo cual aporta coherencia a la propuesta general del establecimiento".



ENVAPRO

También Emilio García, de García de Pou, apunta que "el diseño es clave por tres motivos: funcionalidad, percepción de marca y reducción de incidencias. Un buen diseño evita fugas, mantiene la temperatura y la textura, facilita el apilado y optimiza el espacio. Además, en horeca el monouso se ha convertido en parte visible del servicio, ya que el envase habla de la marca tanto como el propio producto". Por su parte, Jean-Daniel Fouquet, director de Marketing y Ventas para Europa y Francia de Sabert, afirma que "el diseño desempeña un papel fundamental en el ciclo de vida de los envases de un solo uso. Está intrínsecamente ligado a la forma en que se utilizará el producto, por lo que es esencial identificar con precisión todas las condiciones y especificidades de uso por parte del consumidor final". Además, enfatiza que hay que enfocarse en el "ecodiseño. En cada etapa del desarrollo del producto, hay que esforzarse por asumir el máximo nivel de responsabilidad medioambiental, con el objetivo de reducir al mínimo el impacto medioambiental de las soluciones que lanzamos al mercado".

VOLUMEN, ALMACENAMIENTO Y LOGÍSTICA

Los desechables ocupan espacio, más del que parece al adquirir varias cajas. Por este motivo, es fundamental valorar cuánto espacio hay disponible en el almacén o la cocina. Si se va justo, se requieren materiales compactos y un proveedor que entregue rápido para no acumular demasiado *stock*.
Además, si se organizan *caterings* o eventos en el exterior del hotel o restaurante, se necesitan envases que pesen poco, se transporten fácil y no se dañen en el camino. La logística externa también forma parte del servicio y puede convertir un evento en un éxito o, en caso contrario, en algo caótico.

Materiales

El plástico ha sido el rey de los desechables desde siempre porque es resistente, ligero, económico y súper funcional. El PET y el PP son principalmente conocidos porque aguantan bien temperaturas, mantienen frescos los alimentos y permiten ver el contenido gracias a su transparencia. Pero su mayor punto débil es el impacto ambiental. Por muy reciclables que sean, si no se gestionan bien, pueden acabar contaminando y, como ya se ha mencionado, las leyes cada vez están siendo más rigurosas al respecto y aún lo serán más, por lo que los fabricantes cada vez lanzan más productos realizados con bioplásticos o plásticos reciclados como el rPET. Y es que muchos envases tradicionales han desaparecido o ya no se pueden utilizar, lo que obliga a los negocios a estar siempre al día para evitar problemas o sanciones.
Por otro lado, el papel y el cartón han subido como la espuma, ya que son reciclables, transmiten una estética muy eco y gustan a los clientes. Son agradables al tacto, quedan bonitos y funcionan muy bien para muchos tipos

GARCÍA DE POU



El diseño es prioritario, ya que el cliente es cada vez más exigente y se preocupa por los pequeños detalles



ENVAPRO

de comida. Además, son muy personalizables, lo que les da un plus para el *branding*. Ahora bien, tienen sus límites. Si, por ejemplo, el plato está muy caliente, muy graso o muy húmedo, pueden ablandarse, mancharse o, incluso, perder forma.

Los materiales compostables son la revolución del sector, puesto que combinan lo mejor de los dos mundos: comodidad y sostenibilidad. Suelen estar hechos de fibras vegetales como maíz, caña de azúcar o PLA, y ofrecen un comportamiento sorprendentemente bueno para ser materiales biodegradables. Además, muchos aguantan calor, peso y humedad sin deformarse. Eso sí, requieren condiciones de compostaje industrial que no siempre están disponibles en todas las ciudades. Así que, aunque el envase sea compostable, no siempre acaba en la planta apropiada.

La madera y el bambú son, probablemente, la opción más elegante dentro del mundo de los productos desechables. Transmiten una imagen natural, bonita y cuidada que encaja a la perfección en *caterings*, bufés o eventos especiales. Igualmente, son resistentes y biodegradables, por lo que ofrecen una combinación muy atractiva. Su único inconveniente es que suelen ser

SABERT

un poco más caros. Por eso muchos negocios los reservan para ocasiones especiales o para reforzar una estética concreta.
Así, Jean-Daniel Fouquet, de Sabert, comenta que "las nuevas normativas implementadas en toda Europa y el Reino Unido exigen a los fabricantes de envases de un solo uso que cumplan con los marcos legislativos y, como resultado, que ofrezcan soluciones técnicas y materiales con un impacto medioambiental reducido. En este contexto, los materiales más utilizados en este mercado son aquellos con los indicadores medioambientales más favorables, como la huella de carbono, las emisiones de CO_2 y los resultados de la evaluación del ciclo de vida. Entre ellos se incluyen materiales reciclables como el papel y el cartón, el rPET y la pulpa".
Asimismo, Xènia Soler, de Distribuidora Joan, explica que "el sector está adaptando cada vez más materiales renovables y procesos ecoeficientes. Entre los más utilizados, se encuentran el papel y el cartón certificados FSC para envases y servilletas; bioplásticos o materiales compostables que sustituyen al plástico convencional; fibras vegetales como caña de azúcar (bagazo) o bambú, que son biodegradables y resistentes, y procesos de impresión con tintas vegetales y técnicas de laminado reciclable que reducen el impacto ambiental".
Además, Emilio García, de García de Pou, añade que, "a nivel de procesos, sobresalen la reducción de material (*lightweighting*), el ecodiseño para mejorar la reciclabilidad (priorizar monomateriales, menos tintas y menos accesorios), la optimización logística (mejor apilado) y el uso de tintas adecuadas para facilitar la gestión final del residuo".

Higiene y seguridad alimentaria

Si algo ofrecen los productos de un solo uso en hostelería es tranquilidad. Al utilizarlos una vez y tirarlos, se elimina la preocupación por contaminación cruzada o por un lavado mal hecho. Cada pieza llega limpia, cerrada y lista para usar, así que el margen de error se reduce muchísimo.
Otra de las mayores ventajas de los desechables es el tiempo que ahorra al restaurador. Nada de lavar, secar, ordenar o revisar si está todo limpio. Se usa y se tira, lo que agiliza la operativa y posibilita atender a más clientes sin necesidad de ampliar el equipo.
Como ya se ha visto, la parte negativa de los desechables es que generan basura. Y aunque hoy en día existe una enorme variedad de materiales sostenibles, compostables o reciclables, si no se gestionan bien siguen acabando en el contenedor equivocado. En consecuencia, la preocupación medioambiental es una de las principales críticas hacia estos productos.
Por otro lado, aunque los productos monouso han mejorado muchísimo, todavía hay clientes que los ven como algo menos profesional o lujoso. Es la típica percepción de que lo reutilizable es lo caro, y lo desechable, lo barato. Además, si el material es muy fino o se dobla al primer uso, la sensación no es agradable.●





De perfil delicado

La nueva añada 2025 del Jardín de La Emperatriz se muestra más aromática y floral que nunca, anticipando la delicadeza de su perfil. En nariz destacan las flores blancas –azahar, flor de saúco y jazmín– entrelazadas con notas cítricas de pomelo rosa y sutiles matices tropicales de maracuyá fresco. Toques de hierba, té verde y un fondo mineral aportan complejidad y profundidad. En boca, el vino revela frescura, ligereza y elegancia, con un final ligeramente goloso que lo convierte en un blanco idóneo para acompañar una amplia variedad de platos y momentos de consumo exigentes.

JUVENTUD Y FRESCURA



Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 es un AOVE que destaca por su intenso color verde brillante con reflejos dorados que denotan su juventud y frescura. Entre los aromas, notas de hierba recién cortada, de hortalizas frescas como el tomate en rama y la alcachofa, junto a frutas como la manzana o el plátano verde. Al fondo, la almendra cruda y la nuez redondean el conjunto aromático. En boca, como buena cornicabra fruto de la excelencia, cuenta con un suave amargor y un picor progresivo similar a la pimienta verde, dejando un recuerdo almendrado en nuestro paladar.

Kombucha para horeca



Kombucha Republik es una propuesta diseñada específicamente para el canal profesional: kombucha en lata de aluminio, estable sin cadena de frío, con un perfil de sabor más accesible y una imagen de marca contemporánea que conecta con públicos amplios. Una solución pensada para restaurantes, cafeterías, hoteles, cines y espacios de ocio que desean incorporar una opción saludable, rentable y sin complejidades operativas.

100 % bobal

Raíces Ibéricas culmina la evolución integral de su gama Pasión de Bobal, una referencia que marcó un antes y un después en la manera de entender y disfrutar esta variedad autóctona de la D.O. Utiel-Requena. La renovación abarca tanto el planteamiento enológico como la identidad visual y consolida una apuesta clara: tres vinos 100 % bobal, tinto, rosado y blanco (*blanc de noir*), como expresión coherente y completa de la variedad.





REGRESO A LAS RAÍCES

Elisa es un vino de albarizo elaborado exclusivamente con uva palomino fino del histórico Pago de Carrascal de Bodegas Tío Pepe (González Byass). Con esta creación, la familia conmemora su 190º aniversario y se une a la filosofía de los Vinos de Pasto, que celebran el regreso a las raíces y la esencia del viñedo. Vendimiado a mano y envejecido en botas de doble envinado –primero con oloroso y, después, con amontillado– esta primera añada de 2024 se presenta como un Single Vineyard.

Una propuesta contemporánea



El nuevo Al Vent Merlot de Bodegas Coviñas representa una propuesta contemporánea que responde a las preferencias actuales de consumidores que buscan vinos jóvenes, frescos, con marcada mineralidad y protagonismo de fruta, alejados de estilos dominados por el uso intenso de madera o perfiles demasiado complejos que exigían maridajes pesados.

Explorar nuevos sabores

Barón de Ley lanza un nuevo vino blanco: un verdejo elaborado en Rioja. En nariz, el vino destaca por su perfil aromático fresco y expresivo, con aromas exóticos y balsámicos, notas de hinojo, heno y manzana verde, acompañadas de un elegante fondo cítrico. En boca se muestra equilibrado, untuoso y persistente, con sabores de fruta tropical, hinojo y un delicado toque de fruta blanca. Se trata de una propuesta perfecta para quienes buscan explorar nuevos sabores con elegancia y frescura.





Ron único

Su carácter *rosé*, único en el mundo, y su edición limitada a 8.000 botellas han consolidado a Insolito de Ron Matusalem como una propuesta singular dentro del universo de los destilados *premium*. En boca, su textura sedosa y sus sabores de frutos rojos y vainilla cremosa se armonizan especialmente bien con el contraste dulce y amargo del chocolate.



FREEPIK

DIGITALIZACIÓN DEL RESTAURANTE

PALANCA DE TRANSFORMACIÓN

La digitalización está orientada a facilitar la experiencia del usuario a través de la personalización de menús, pagos ágiles, rapidez en el servicio, control de consumos y mayor transparencia en los procesos. Al mismo tiempo, permite al negocio optimizar la gestión, mejorar la trazabilidad y ganar eficiencia operativa. *Por Isabel Fernández*



FREEPIK

La digitalización en los restaurantes ya no es una opción: es una necesidad para competir con eficiencia, mejorar la experiencia del cliente y controlar costes. La tecnología es y continuará siendo una palanca de transformación para los restaurantes, pero con un enfoque más práctico y humano. Además, digitalizar un local de restauración no significa comprar tecnología por comprar, sino integrar herramientas que optimicen procesos clave y permitan tomar decisiones basadas en datos reales. De esta manera, con la tecnología se pueden automatizar tareas, reducir errores, mejorar la experiencia del cliente y controlar costes. No se trata solo de instalar un TPV u ofrecer una carta digital, sino de conectar áreas como gestión de ventas y caja; control de *stock* y compras; organización del equipo; comunicación con clientes, y *marketing* y reputación *on line*.

Como comenta Diego Ramos, consultor de Negocio Corporate de Cegid Revo,"la necesidad básica no es tener muchas herramientas, sino tenerlas bien conectadas. Un restaurante necesita un sistema que le permita gestionar el día a día sin fricción: ventas, mesas, reservas, cocina, pedidos, pagos y control del negocio en tiempo real. La digitalización tiene sentido cuando simplifica la operación, reduce errores y, sobre todo, mejora el contacto con el cliente final. Hoy no hablamos solo de eficiencia interna, sino de poder atender, vender y fidelizar mejor en todos los puntos de contacto: sala, barra, terraza, *delivery* o canales digitales".

Además, Marta Frías, responsable de Proyectos de Mediterránea Group, señala que, "en la actualidad, un servicio de restauración colectiva necesita herramientas digitales que permitan gestionar de forma integral toda su operativa. Estos elementos buscan facilitar al máximo la planificación y gestión de menús, contemplando dietas especiales, alérgenos y requisitos nutricionales, algo fundamental en espacios en los que se atiende a una gran cantidad de usuarios, cada uno con sus propias particularidades. También es fundamental contar con sistemas que permitan organizar reservas o previsiones de comensales, ya sea por turnos, plazas asignadas o selección previa de menú, para optimizar la producción y reducir el desperdicio. La digitalización debe abarcar además el control de *stock*, la trazabilidad de los alimentos, el cumplimiento de normativas de seguridad alimentaria y la generación de informes que ayuden a analizar consumos, costes y niveles de satisfacción. Todo ello debe apoyarse en soluciones intuitivas y accesibles, que agilicen el trabajo diario y mejoren la eficiencia operativa".

Para Àlex Pont, del Departamento de Marketing de Loxone, "el objetivo ha sido siempre el mismo: simplificar los procesos de funcionamiento del negocio para facilitar el trabajo de los empleados y ofrecer una experiencia de calidad al comensal. Un restaurante necesita centralizar también iluminación, climatización, música y accesos (control del personal mediante un sistema fiable y coordinado)".



ENGENIUS

Gestión eficaz

A la hora de organizar la gestión interna y externa del establecimiento, lo más lógico es apostar por proveedores especializados que faciliten un servicio integral de gestión 360 con propuestas a medida para los requerimientos del local, de manera que no se tenga que preocupar por las tareas más rutinarias.

MEDITERRÁNEA GROUP





Según Alberto Minaya, director del Área de Distribución, Logística y Fabricación en Arbentia, "debe organizarse desde una lógica de gobierno del dato y no desde la simple acumulación de herramientas. A nivel interno, esto implica definir procesos claros, responsables y flujos de información entre sala, cocina, compras, administración y dirección, apoyándose en un núcleo central de gestión que actúe como fuente única de la información y reduzca la dependencia del papel y de Excel. A nivel externo, la eficacia pasa por apoyarse en *partners* tecnológicos que entiendan el negocio hostelero y acompañen en el tiempo, no solo en la implantación, sino también en la integración, la formación y la evolución del sistema. Una gestión eficaz combina tecnología robusta, integración real entre sistemas y una capa de consultoría capaz de adaptar el *software* a la operativa concreta de cada restaurante o cadena. Este modelo no debe limitarse a la operación diaria, sino que ha de incorporar también la gestión de la relación con el cliente, integrando áreas tradicionalmente separadas como *marketing*, reservas, eventos y atención al cliente. Cuando la información fluye entre equipos y sistemas, se mejora la coordinación interna, se gana agilidad y se ofrece una experiencia mucho más coherente al cliente final. Desde el punto de vista operativo, resulta igualmente clave integrar tecnologías que conecten cocina y sala en tiempo real, como los sistemas de visualización de pedidos, que mejoran la organización interna, reducen errores y ayudan a cumplir de forma consistente los tiempos de servicio esperados por el cliente".

También Mónica Fernández, directora general de nsign, hace hincapié en que "la clave es evitar soluciones aisladas. La tecnología debe funcionar como un ecosistema conectado. Cuando el CMS (*software* de gestión de contenido) se integra con TPV, ERP o plataformas de *delivery*, el espacio físico se alinea con la operativa real. Si un producto no está disponible, puede retirarse automáticamente del menú digital. Si cambia el precio en el sistema, se actualiza en todas las pantallas. Esto permite que un mismo local funcione como cafetería por la mañana y como restaurante al mediodía, adaptando no solo el menú sino también la creatividad y la ambientación visual. La gestión eficaz consiste en automatizar coherencia".

Por su parte, Manuel Lima, director de Uni-



CEGID

DOJO



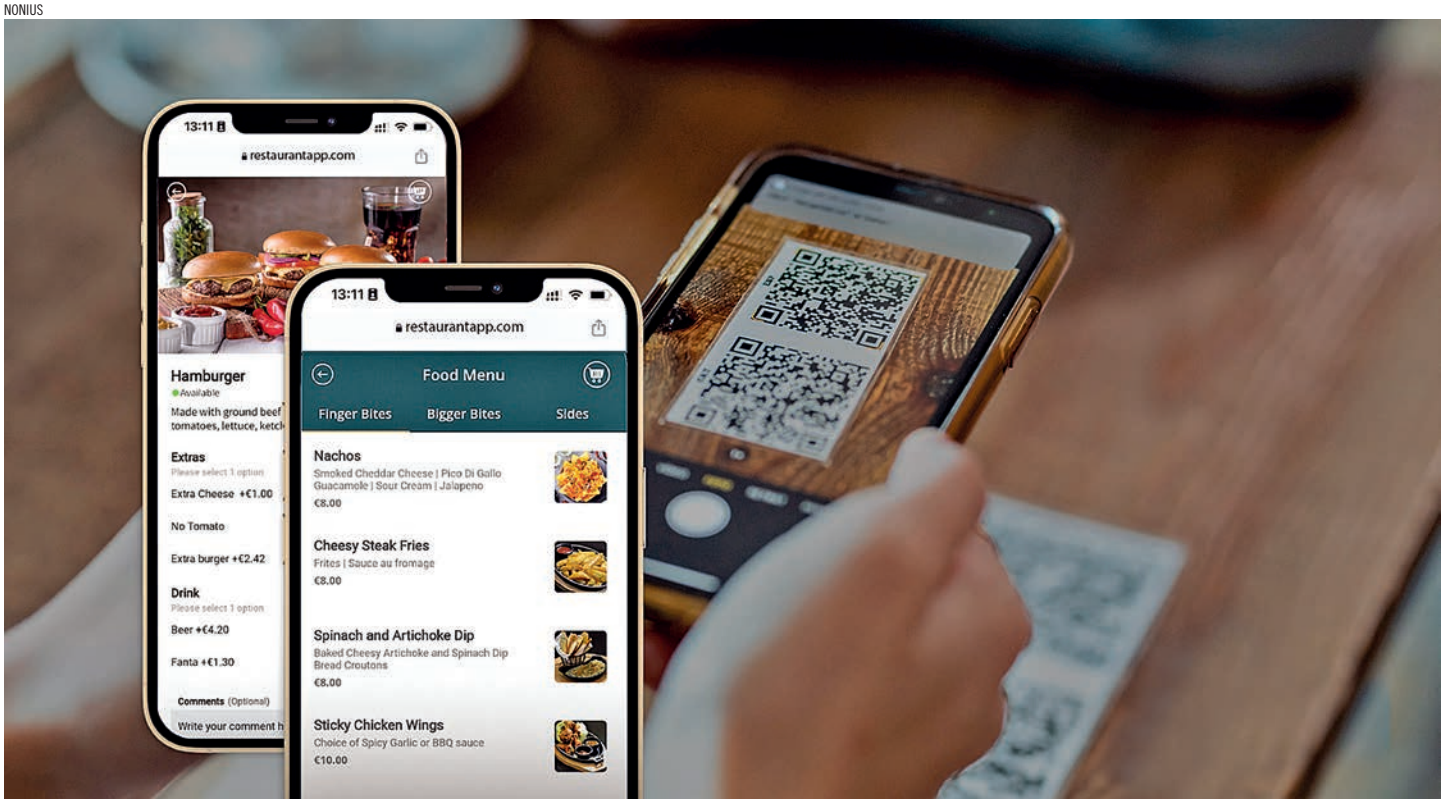
dad de Mobile de Nonius, explica que "una gestión informática eficaz comienza con la integración de los sistemas internos, como el POS, los sistemas de facturación y, cuando aplica, el PMS del hotel –si se ubica el restaurante en uno–. Esta integración permite automatizar procesos, evitar duplicaciones y reducir errores operativos. De cara al cliente, la digitalización debe facilitar la interacción directa a través de soluciones móviles: acceso a menús digitales, realización de pedidos, seguimiento del estado de los mismos y pagos sin contacto. Para una gestión realmente eficaz, el sistema debe ser centralizado, escalable y capaz de adaptarse a diferentes puntos de venta, como restaurante, bar, *room service* o áreas exteriores, manteniendo siempre el control desde una única plataforma".

Soluciones más demandadas

Las herramientas que más impacto aportan en un restaurante son: TPV y/o sistema de caja (el núcleo de ventas), *software* de reservas (organización del comedor), gestión de *stock* (control de compras y mermas), carta digital/QR (comodidad para el cliente), pedidos *on line –delivery o take away–* (canal adicional de ingresos), sistema de control de costes (escandallos y análisis de rentabilidad) y herramientas de *marketing* (redes sociales, *email*, reseñas…), entre otras.

Así, Gonzalo Sáenz, director de Ventas de Square en España, indica que "las soluciones más demandadas varían en función del tipo de restaurante. Los de servicio rápido priorizan la velocidad, el volumen de servicio y las ventas omnicanal. Necesitan maximizar los ingresos en momentos específicos de mayor afluencia, lo que hace que los pagos rápidos e integrados sean fundamentales para reducir colas y fricciones. La operativa omnicanal requiere disponer de una web para pedidos de *delivery* y *take away* totalmente conectada con el TPV y los sistemas de visualización de cocina. Esta integración permite a los equipos gestionar los productos fuera de *stock* en tiempo real y regular el flujo de pedidos para evitar saturar la cocina. En paralelo, las capacidades de CRM que recopilan datos de los clientes a través de todos los canales son cada vez más importantes, ya que permiten activar iniciativas de fidelización y *marketing* que enriquecen la experiencia del cliente, tanto si el pedido se realiza *on line* como en el local. En el caso de los restaurantes tradicionales, la demanda se centra más en la

NONIUS



personalización y el servicio. La capacidad de adaptar la operativa en función del tipo de servicio ofrecido –por ejemplo, carta, menús degustación o platos para compartir– es esencial para garantizar una experiencia fluida. Enriquecer los datos de los clientes a través de los sistemas de reservas y poner esa información a disposición del personal de sala de forma inmediata permite personalizar la atención, reconocer a clientes recurrentes y anticiparse a sus preferencias. Otras necesidades incluyen la gestión de mesas, la coordinación del personal durante el servicio y una mayor visibilidad del rendimiento de la carta y de los márgenes. Un requisito común a todos los restaurantes es la autonomía: la capacidad de adaptar rápidamente las operaciones a medida que cambian las condiciones. Los restaurantes están en constante evolución, ya sea en menús, flujos de trabajo, modelos de personal o canales de venta, por lo que el *software* del TPV debe ser lo suficientemente flexible como para evolucionar con ellos".

Asimismo, Jesús Molina, Head of Partners and Resellers de Dojo en España, apunta que, "principalmente, el mercado solicita soluciones que simplifiquen la operativa diaria y mejoren la experiencia de consumo sin añadir complejidad. En este apartado, destacan los sistemas de reservas inteligentes, terminales de pago ágiles, cómodos y adaptables a las preferencias del consumidor, y las plataformas que centralizan la información en tiempo real. En definitiva, las soluciones que hacen más rentable y eficiente al negocio, reduciendo los tiempos de espera y mejorando la rotación. Asimismo, está creciendo el interés en soluciones que aportan más visibilidad y control en la analítica de datos, automatización de procesos administrativos y herramientas de fidelización. Los negocios horeca están buscando soluciones que permitan racionalizar la toma de decisiones, anticiparse a la demanda y optimizar los recursos para destacar en un entorno altamente competitivo".

No hay que olvidar, como afirma Jesús Yanes, Iberia *country manager* de EnGenius Networks, que, "más allá de aplicaciones concretas, el sector demanda servicios que garanticen continuidad operativa: conectividad profesional, redes Wi Fi estables para operación y clientes, segmentación de tráfico, seguridad y capacidad de gestión remota. Todo ello orientado a reducir incidencias, simplificar el soporte técnico y asegurar que la experiencia del cliente no se vea afectada por problemas tecnológicos".

TECNOLOGÍA INVISIBLE Y EXPERIENCIA AUMENTADA

La digitalización está cada vez más presente, pero de manera silenciosa e integrada. Se resume en reservas inteligentes que ajustan la sala en función de la demanda prevista; pagos invisibles (como en Uber o Amazon Go), que eliminan tiempos de espera; menús digitales interactivos que ofrecen recomendaciones personalizadas según hábitos del cliente y experiencias inmersivas: realidad aumentada para explicar el origen de un vino o la historia de un plato.

Modular y escalable

Los propietarios o gestores de los establecimientos buscan proveedores que cubran la mayoría de sus requerimientos actuales, pero que, al mismo tiempo, se adapten al crecimiento y expansión del negocio a lo largo del tiempo, ya sea porque abren más locales o porque desean poner en marcha un programa de fidelización para incrementar el gasto medio de los clientes o porque quieren ampliar el

LOXONE



horario de apertura o pasar a ofrecer servicio en mesa. La modularidad y la posibilidad de añadir más soluciones si un restaurante las necesita son dos premisas clave a la hora de implementar la tecnología.

Así, Mónica Fernández, de nsign, opina que "la adaptabilidad es total si la tecnología se plantea de forma modular. Un pequeño restaurante puede empezar digitalizando su menú. Una cadena puede gestionar cientos de puntos desde una única plataforma. Un operador en aeropuerto puede integrar sincronización global, automatización avanzada y control centralizado. El principio es el mismo: escalar sin aumentar complejidad".

También coincide Diego Ramos, de Cegid Revo, en que "la adaptabilidad es crítica, porque no hay dos restaurantes iguales. Un bar independiente, una cadena organizada o un restaurante con alto peso en *delivery* tienen necesidades muy distintas. Las soluciones modernas deben ser modulares y configurables, capaces de adaptarse al modelo operativo, al volumen de negocio y al tipo de cliente, sin obligar al restaurante a cambiar su forma de trabajar. La tecnología debe acompañar al concepto, no imponerlo. Esa flexibilidad es lo que permite crecer, abrir nuevos locales o cambiar de modelo sin tener que rehacer todo el sistema".

Asimismo, Alberto Minaya, de Arbentia, agrega que "es esencial entender que no tiene las mismas necesidades un restaurante independiente que una cadena con decenas de locales, pero ambos comparten objetivos comunes: control del negocio, simplicidad operativa y capacidad de crecimiento. Por eso, la tecnología debe poder evolucionar con el restaurante, empezando por cubrir lo esencial y ampliando funcionalidades a medida que el negocio madura, se profesionaliza o incorpora nuevos modelos como el *delivery* o *el take away*. En este sentido, la personalización por tipo de concepto, volumen, modelo de servicio o estructura organizativa se ha convertido en uno de los grandes valores del *software* de gestión aplicado a hostelería. Este enfoque se extiende también a los sistemas orientados al cliente, que deben responder tanto a negocios centrados en el servicio diario como a establecimientos con un mayor peso de eventos, reservas de grupo o experiencias diferenciadas".

Además, Manuel Lima, de Nonius, recuerda que "el grado de adaptabilidad es hoy mucho mayor que en años anteriores. Las soluciones digitales modernas están diseñadas de forma modular y escalable, lo que permite adaptarlas tanto a pequeños restaurantes independientes como a grandes establecimientos hoteleros con múltiples puntos de venta. Cada restaurante puede configurar su solución en función de su operativa, tipo de servicio, volumen de pedidos y perfil del cliente. Esta flexibilidad es clave para garantizar que la tecnología se adapte al negocio, y no al revés, asegurando que un restaurante pueda empezar con lo esencial y escalar su digitalización a medida que crece su operativa".

PASO A PASO

1 DIAGNÓSTICO Y PRIORIDADES
Analiza qué áreas fallan más o generan más costes. La digitalización debe atacar primero los problemas que más impactan en resultados.

2 ESCOGER SOLUCIONES QUE ENCAJEN CON TU MODELO
No todas las soluciones valen para todos los restaurantes. Elige herramientas que se integren entre sí y que se adapten a tu tamaño y tipo de servicio.

3 FORMAR AL EQUIPO
La tecnología solo funciona si el equipo la usa correctamente. Dedica tiempo a formar al personal y a crear protocolos de uso.

4 IMPLEMENTAR POR FASES
Digitaliza por etapas: primero lo esencial (TPV, reservas, *stock*...) y después áreas secundarias (*marketing*, fidelización, etc.).

5 MEDIR RESULTADOS
La digitalización debe traducirse en resultados: menos costes, más ventas, menos errores y mejor experiencia del cliente. Si no se mide, no se sabe si funciona

ARBENTIA





NSIGN

Retos

Los costes y la percepción de que la tecnología es demasiado cara y la desconfianza en algunos casos en la fiabilidad de determinadas soluciones son factores que explican por qué la hostelería española no ha aprovechado todavía el gran potencial de la digitalización. Pero también hay muchos negocios que consideran la tecnología como un habilitador para resolver algunos de los problemas más acuciantes a los que se enfrenta el sector. Jesús Molina, de Dojo en España, cree que "la resistencia al cambio y la falta de formación digital son dos de los grandes retos del canal horeca, sobre todo en las pymes y los negocios tradicionales. A ello se suma la necesidad de cumplir con nuevas regulaciones, como VeriFactu, y una mayor demanda del consumidor por la protección de datos que está obligando a muchos restaurantes a modernizar sus sistemas sin afectar a la expe-



SQUARE



riencia del cliente ni a la operativa diaria.
Otro desafío clave es garantizar la fiabilidad y continuidad de los pagos en momentos de alta demanda. Para ello, los restaurantes necesitan soluciones robustas, preparadas y seguras, que eviten caídas del sistema como las que ocurrieron en varios momentos del año pasado y permitan operar con normalidad en campañas críticas. Herramientas que hagan de la digitalización un aliado invisible, aportando eficiencia y eliminando las fricciones en el día a día".
Según Gonzalo Sáenz, de Square en España, "uno de los principales retos en la digitalización de los restaurantes es lograr que todas las áreas del negocio estén conectadas y trabajen de manera coordinada: desde los pedidos y reservas hasta el inventario, la gestión del personal y los pagos. Muchos restaurantes todavía dependen de sistemas independientes o procesos manuales y, a veces, existe cierta reticencia a adoptar nuevas tecnologías por la percepción de que son complicadas o costosas".
Además, Marta Frías, de Mediterránea Group, resalta que lo que hay que "lograr es una digitalización coherente y homogénea en todos los centros y procesos, evitando la fragmentación de sistemas y la dependencia de herramientas aisladas. A esto se suma la necesidad de formar al personal y gestionar adecuadamente el cambio cultural que implica la adopción de nuevas tecnologías. La protección de datos y la ciberseguridad también son aspectos críticos, especialmente cuando se manejan datos personales y sanitarios. El sector se enfrenta al desafío de incorporar tecnologías más avanzadas, como el análisis de datos o la previsión de demanda, sin perder de vista la simplicidad operativa ni la calidad del servicio. Teniendo esto en cuenta, la digitalización debe entenderse como un medio para mejorar la eficiencia, la sostenibilidad y la experiencia del comensal, y no solo como una inversión tecnológica".
Por su parte, Jesús Yanes, de EnGenius Networks, añade como reto "la creciente dependencia de la tecnología en un entorno donde cualquier caída afecta directamente a la facturación y la experiencia del cliente. A ello se suman la falta de personal técnico especializado, la necesidad de proteger los datos y la dificultad de escalar de forma ordenada. Por ello, el sector avanza hacia modelos de digitalización basados en infraestructuras fiables, seguras y fáciles de gestionar".
Y como dice Àlex Pont, de Loxone, se debe conseguir que "la tecnología se adapte a las personas y no que las personas se adapten la tecnología. El trato humano es el valor añadido más importante del sector de la restauración. Si la tecnología consigue automatizar procesos que convencionalmente se llevan a cabo por los empleados, el personal podrá dedicarse con mucho más tiempo y mimo a la mejora de la experiencia de comensal y, por ende, al crecimiento de la reputación y el volumen de los negocios de restauración".
La IA también está transformando la planificación de empleados y turnos, con diferentes herramientas que optimizan la programación del personal. Esto no solo mejora la eficiencia operativa, sino que ayuda a prever los costes de mano de obra y alimentos.
Además, la realidad aumentada está transformando la forma en la que los clientes actúan con los menús. Mediante aplicaciones móviles, los comensales pueden ver imágenes tridimensionales de los platos, obtener información detallada y visualizar la preparación, lo que enriquece la experiencia de elección y anticipa la calidad del plato.●



Equilibrio aromático

Groupe GM lanza una nueva línea para hoteles exclusiva, creada en colaboración con la marca francesa Compagnie de Provence. La colección, inspirada en los códigos atemporales de las boticas tradicionales, se distingue por las notas frescas y aromáticas de la línea Menthe Basilic de Compagnie de Provence. Cada detalle, desde el envase minimalista de tonos ámbar cálidos hasta la fragancia botánica, enfatiza el aspecto refinado y atemporal de la línea. La fragancia, que combina notas de menta y albahaca provenzal, evoca una sensación de frescura y equilibrio aromático para crear un ambiente sensorial que invita a los huéspedes a bajar el ritmo y disfrutar de un sublime momento de cuidado y confort en la intimidad del cuarto de baño.



Ligereza visual

Caracterizado por su silueta oval, de líneas fluidas y proporciones armónicas, el lavabo Klea de Gala transmite una sensación de ligereza visual y sofisticación, reforzada por un diseño limpio que prescinde de rebosadero y de orificio para grifería. Klea se puede encontrar en el clásico blanco brillo, que aporta luminosidad y destaca por adaptarse tanto a baños de estilo tradicional como a espacios de estética moderna, así como en acabados negro mate y blanco mate. Disponible en dos tamaños –90x40 cm y 65x35 cm–, el lavabo Klea se adapta tanto a baños principales como a espacios más reducidos.

Más higiénico y fácil de limpiar



Geberit cuenta con un nuevo modelo de inodoro suspendido Rimfree, sin rebordes en el interior. Geberit Selnova Premium tiene 53 cm de proyección hacia adelante y es de forma cerrada, de manera que las fijaciones del inodoro en la pared quedan ocultas a la vista. El diseño Rimfree del interior de la taza permite una descarga efectiva y, al no tener rebordes ni rincones donde se puedan acumular residuos y suciedad, resulta muy higiénico y fácil de limpiar. El sistema de bisagras QuickRelease para la rápida extracción del asiento y la tapa también contribuye a agilizar las tareas de limpieza. Además, posibilita ajustar la descarga de la cisterna empotrada a tan solo 4 l de agua para la descarga completa y a 2 l para la media descarga, de manera que contribuye al ahorro de agua en el baño.

‘Amenities’ infantiles solidarios

Welcome Amenities presenta All Are Unique, un innovador kit infantil solidario desarrollado en colaboración con Down España. Este proyecto permite a los hoteles ofrecer un *amenitie* infantil que combina utilidad, entretenimiento y creatividad, al tiempo que apoya la inclusión social de las personas con síndrome de Down. Parte de los beneficios generados por la venta de este kit se destinan directamente a Down España, reforzando su labor diaria para promover una sociedad más inclusiva. Su contenido incluye: gel y champú infantil 50 ml, calcetines desparejados –uno de cada color–, peine infantil, toallita refrescante y y lápices de color y tarjeta para colorear.



De gran impacto estético



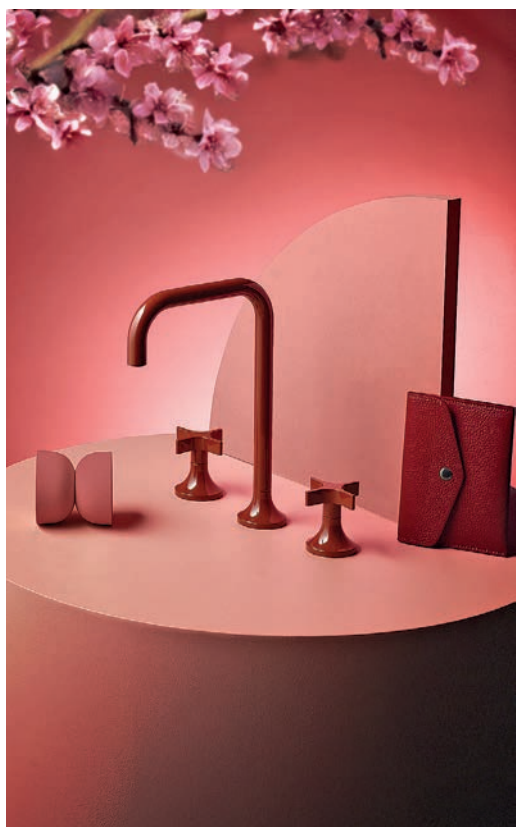
Itaca, símbolo del regreso a casa y de la reconexión con las raíces, inspira una familia de elementos cerámicos esculturales de gran impacto estético, que encuentran su máxima expresión en el lavabo independiente de forma cilíndrica, que puede combinarse con muebles de madera personalizables. Los lavabos y sanitarios, con sus formas simples y primordiales, destacan sobre las paredes, pero al mismo tiempo se integran armoniosamente en la arquitectura circundante. La colección se completa con un lavabo ovalado, que puede utilizarse tanto en la versión sobreencimera como en la versión independiente cuando se coloca sobre su columna, y un par de sanitarios, disponibles tanto en la versión de suelo como en la versión suspendida. Se trata de un diseño de Luca Cimarra para Ceramica Cielo.



QuadroDesign y Maddalena Casadei renuevan su colaboración con el diseño de A14, una serie de accesorios para el baño fabricados en torno a un tubo de 14 mm de diámetro. El proyecto nació de la necesidad: utilizar componentes ya disponibles en el catálogo de QuadroDesign, piezas concebidas como herrajes, un patrimonio oculto que dio lugar a una colección de accesorios construidos a partir de lo que había disponible, transformando piezas técnicas en nuevos objetos. A14 es el resultado de un largo proceso de catalogación y selección: el diseñador analizó los componentes existentes para identificar combinaciones y posibilidades de uso.

Más color

Con Color Collection, Ritmonio inaugura una nueva era en el diseño del baño. Colores, acabados y superficies dan vida a una paleta creativa compuesta por una infinita gama de tonalidades, que acompaña a arquitectos, interioristas y clientes en un recorrido proyectual donde cada ambiente se transforma en una joya de diseño auténtica e irrepetible. Las colecciones Diametro35 representan el emblema de esta filosofía: una gama completa de series pensadas para ofrecer soluciones integradas y armoniosas. Gracias al sistema internacional NCS® (Natural Colour System), es posible elegir con absoluta precisión entre más de 2.000 colores, disponibles en versiones brillante y mate, garantizando fidelidad cromática y libertad de expresión.





Impacto sensorial

Carimali presenta la nueva versión con rosetones individuales para lavabo mural de la serie IlQuadro. Esta colección nace de un estudio profundo de las formas primarias y de su impacto sensorial en el espacio, basado en un refinado equilibrio de contrastes. El diseño celebra el encuentro entre dos geometrías opuestas pero complementarias: el cuadrado, cuyo rigor evoca sensaciones de estabilidad y protección, y el círculo, cuya perfección formal transmite dinamismo y serenidad. En la nueva configuración mural, la separación de los elementos de control del caño mediante rosetones independientes resalta la geometría pura de cada componente, transformando la grifería en un elemento arquitectónico discreto.

ROCA

5 tendencias que marcan el espacio de baño en 2026



Verso

El espacio de baño se ha convertido en un refugio de bienestar. Por ello, se busca potenciar tanto la funcionalidad como el confort y la sensorialidad.



Grifería Nu

Roca, líder en soluciones para el espacio de baño, comparte su visión sobre el espacio del baño y muestra las tendencias que transforman esta estancia en 2026.

1 Auge de la personalización

En el espacio de baño, donde cuidamos del cuerpo y la mente, la personalización gana peso: nos permite aprovechar el espacio al máximo, crear experiencias a nuestro gusto y, en especial, reflejar nuestra identidad a través del diseño.

En 2026, esta tendencia se consolida con fuerza. Reflejo de esta evolución es Verso, la nueva colección de muebles modulares de Roca, que redefine el concepto de orden, funcionalidad y diseño personalizado. Esta colección ha sido concebida para adaptarse a cada estilo de vida, optimizando el espacio y ofreciendo una estética cuidada al detalle.

Verso destaca por su sistema modular, que permite crear configuraciones a medida mediante la combinación de muebles base, cajones, puertas, estantes, armarios verticales y organizadores. Esta versatilidad la convierte en la aliada perfecta tanto para espacios de baño compactos como para estancias más amplias, permitiendo aprovechar cada centímetro con un diseño excepcional.


Smart Shower


Verso


In-Wash® Insignia

2 Paletas cromáticas con alma

En el espacio de baño, el color es mucho más que una cuestión estética: es una herramienta emocional capaz de transformar percepciones y generar bienestar. En 2026, se consolida una tendencia clara: la combinación de tonos vivos y naturales para dotar al espacio de baño de carácter sin renunciar a la armonía. Colores como el amarillo miel, el verde menta o el azul cobalto ganan protagonismo como acentos cromáticos, presentes en soluciones clave como la grifería Nu o las placas de accionamiento de descarga PS de Roca. También destacan las propuestas monocromáticas, como las que encontramos en los nuevos muebles Volia –en elegantes acabados como el gris arena y el ónix–, que aportan un plus de sofisticación al espacio.

En la búsqueda de la armonía en el espacio de baño, la coordinación cromática entre diferentes elementos resulta clave este año. Por ejemplo, escoger la grifería, los accesorios y la placa de accionamiento en el mismo acabado permite crear una atmósfera equilibrada y cuidadosamente diseñada.

3 La grifería, nueva protagonista del baño

En el espacio de baño actual, la grifería se convierte en un punto de encuentro central entre tecnología, materialidad y sensación; es el nexo físico entre la persona y el espacio, donde convergen el gesto, el tacto y la percepción.

Esta nueva mirada al diseño pone en valor el contacto cotidiano con la grifería. A diferencia de otros elementos del espacio de baño, se interactúa con ella varias veces al día: la giramos, la ajustamos, la sentimos. Esa interacción exige formas ergonómicas, materiales agradables y acabados que resistan el uso diario sin perder expresividad. En respuesta a esta corriente, las colecciones de Roca ofrecen formas depuradas, manetas intuitivas y superficies que dialogan con la luz y la textura del entorno. De esta manera, la pieza articula el ritmo del espacio, aporta equilibrio visual y mejora la experiencia diaria.

4 Sostenibilidad como puntal para un bienestar sustancial

Según un estudio reciente de Roca, el 85 % de los españoles considera que la sostenibilidad es un punto clave a la hora de reformar el espacio de baño. Por eso, las soluciones respetuosas con el medio ambiente siguen ganando terreno frente a los sistemas más tradicionales el próximo año.

Para lograr un espacio más eficiente, hay muchos pequeños cambios que se pueden hacer que consiguen ahorrar recursos de forma significativa.

Por ejemplo, Roca ofrece griferías con el sistema Cold Start de apertura frontal en frío, que permiten ahorrar hasta un 45 % de energía más que los sistemas tradicionales a la vez que reducen las emisiones de CO_2. Si se busca una nueva grifería, los modelos de la marca también incluyen aireadores que mezclan el agua con aire permitiendo una reducción del caudal hasta en un 50 % sin disminuir el nivel de confort.

Asimismo, resulta esencial buscar soluciones que reduzcan el consumo de agua en la zona de inodoro, donde los sistemas de descarga dual se han convertido en un imprescindible.

5 Soluciones inteligentes que impulsan el bienestar

El avance de la tecnología se integra de forma natural en el espacio de baño, donde desempeña un papel fundamental. En esta evolución, los dispositivos inteligentes transforman la manera en la que interactuamos con el entorno, combinando diseño e innovación para mejorar nuestra rutina diaria.

La higiene íntima más personal ha llegado para quedarse y Roca ofrece las soluciones perfectas para hacerlo posible. La nueva generación de Smart Toilets In-Wash® convierte la higiene diaria en una experiencia de bienestar. Sus funciones personalizables de lavado y secado, que combinan el uso suave y preciso de agua y aire, marcan el camino de los nuevos espacios de baño: más cómodos, más intuitivos y pensados para el cuidado personal. En los modelos de In-Wash® Insignia, los distintos modos de lavado –incluidos los específicos para la higiene íntima femenina y anal– y el secado con efecto Coanda, que dirige el aire con máxima precisión, llevan la sensación de limpieza al siguiente nivel.

En un contexto de ritmo de vida acelerado, impera la necesidad de maximizar la eficiencia. Así, la Smart Shower de Roca es una ducha inteligente que permite regular la temperatura y el caudal con solo un toque, y programar perfiles personalizados. Estas soluciones se pueden controlar desde sus respectivos paneles o mediante una *app* intuitiva, que además permite monitorizar en tiempo real el consumo de agua y energía, fomentando un uso más consciente y sostenible. ●

Roca roca.es



Con mango extraíble

Zwilling presenta Zwilling Unlock, el nuevo sistema todo en uno que redefine la rutina en la cocina. Este set inicial de sartenes dispone de mango extraíble, lo que permite un máximo rendimiento en el mínimo espacio, ya que facilita apilar todo el set en el mismo lugar. Equipadas con el recubrimiento especial Ceraforce Titanium, las sartenes llegan a ser hasta cinco veces más duraderas. Un nuevo imprescindible para profesionales que necesitan la máxima flexibilidad en espacios reducidos. Con Zwilling Unlock, un solo mango desmontable e infinitas posibilidades para conseguir cocinar con precisión, servir con elegancia y almacenar con facilidad.

Cocción más rápida y uniforme

El nuevo iHexagon de Rational combina aire caliente, vapor y tecnología de microondas para ofrecer resultados de cocción más rápidos, uniformes y eficientes que nunca. El equipo permite reducir significativamente el tiempo de preparación; mantener la máxima calidad en textura, color y jugosidad, y optimizar el consumo energético, contribuyendo a una operación más sostenible.



Disfrutar de la presentación

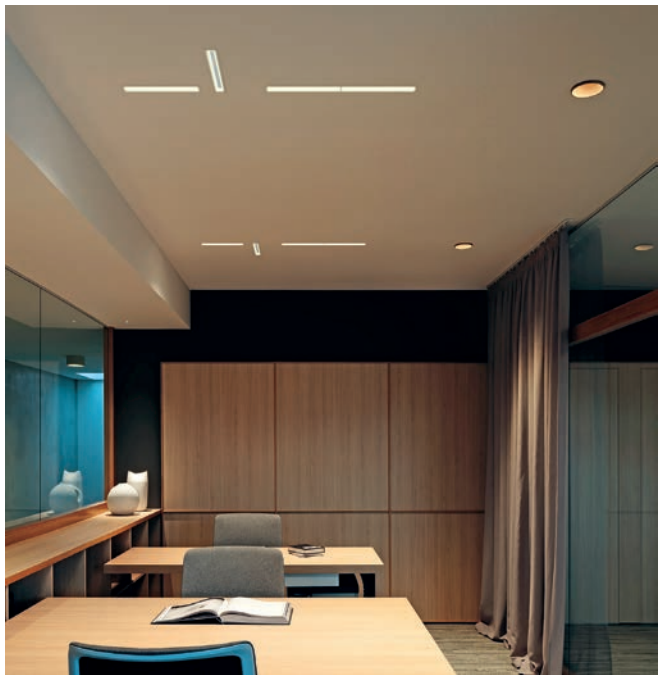
A través del proyecto kn tables, los productos de knIndustrie se convierten en una parte fundamental de toda experiencia dedicada a la presentación y el disfrute de la comida. El protagonista es el Centro de Mesa Gastronómico, que permite servir la comida con practicidad y elegancia, transformándose en un escenario donde la comida y los objetos se convierten en el eje del momento de compartir. Fabricados en diferentes materiales, como madera, gres, acero, vidrio y mármol, son aptos para el contacto con alimentos y, gracias a su resistencia al calor, también pueden soportar ollas o recipientes de cocina que aún están calientes.





Romanticismo a la hora del té

Tras su lanzamiento inicial como conjunto de piezas lúdicas de uso práctico y decorativo, ampliado posteriormente con platos de postre y un set de café, Fête Vos Jeux de Vista Alegre presenta ahora una nueva línea de té. Sus motivos románticos –flores, hojas y mariposas– cobran vida en cuatro tonalidades diferentes, combinando de forma delicada poesía y humor, tradición y contemporaneidad. Para completar el conjunto, las pequeñas cucharillas de porcelana, inspiradas en las líneas sinuosas del Art Nouveau y decoradas cada una con una flor distinta, refuerzan el encanto de la colección.



Personalizar cada escena

Line, de Vibia, se presenta como una serie de luminarias lineales, cada una diseñada para ofrecer un efecto lumínico distinto. Disponible en diferentes longitudes, se integra a la perfección en cualquier arquitectura, configurando entornos confortables y funcionales. Combinada con el amplio portafolio de Vibia, la colección añade capas de profundidad y emoción al espacio. Con opciones Static White, Tunable White e Infinite Colour, los diseñadores pueden personalizar la atmósfera en cada escena.



Concentrar o expandir la luz

En su apuesta por ampliar el diseño danés más allá del mobiliario, Kvik Living presenta The Sociable Lamp, una creación de la diseñadora Annika Hoffmann. La lámpara combina un diseño refinado y silencioso con una funcionalidad clave: un sistema de pantalla interior ajustable que permite concentrar o expandir la luz según las necesidades del momento, creando atmósferas flexibles y acogedoras. Disponible en tres colores –arizona beige, london grey y negro– y en dos elegantes acabados –acero o latón cepillado–, aporta una luminosidad cálida que favorece la convivencia diaria.



Robustez y versatilidad

La lámpara Blank de Linea Light Group, diseñada para exteriores, combina una estética refinada con resistencia a los agentes atmosféricos. Su cuerpo de aluminio pintado con textura, disponible en blanco, negro, gris y marrón oscuro, garantiza robustez y versatilidad, adaptándose a diversas configuraciones arquitectónicas. El difusor de vidrio, disponible en blanco opalino para una luz suave y uniforme o en vidrio transparente pulegoso para un efecto luminoso más intenso y sugerente, amplifica el rendimiento estético de la lámpara.



En 3D

La luminaria de mesa Nour de Warren & Laetitia, disponible en Nedigs, es una lámpara de acento inspirada en un farol, realizada con materiales reciclados y reciclables (botellas de plástico y bioplásticos) e impresión 3D. Su difusor está texturizado para limitar el deslumbramiento. Fabricada en Francia, se encuentra disponible en azul cielo, blanco y rojo.



Una escultura dinámica

Android es un objeto tridimensional, un radiador que trabaja sobre la evolución de la placa plana, transformándola en una superficie escultórica en relieve. El característico lenguaje de diseño de Daniel Libeskind, su matriz expresiva confiada a los bordes acentuados, toma forma en la colección creada para Antrax IT, que ahora celebra su décimo aniversario. La estética de Android se convierte en la de una superficie calefactora puntuada por una secuencia de ángulos y pliegues, que interactúa con la luz, generando continuamente efectos visuales y cambiando las perspectivas, ofreciendo una escultura dinámica para montar en la pared, tanto en horizontal como en vertical.

Movilidad vertical conectada

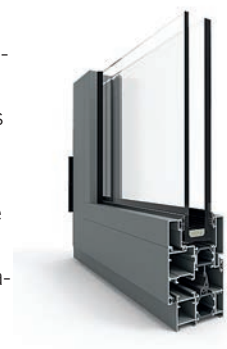


Otis presenta la gama Gen3 con la solución IoT integrada Otis ONE™. Junto con el modelo Gen360™, la familia Gen3 se compone de ocho modelos que reúnen innovación, rendimiento y sostenibilidad, incluido el sistema regenerativo ReGen™1 que captura la energía que normalmente se desperdicia en forma de calor y la devuelve al edificio para su uso como energía. Los ascensores Gen3 cuentan con tecnologías seguridad que cumplen con las normas de seguridad más recientes y estrictas. Además, la pantalla eView™ en la cabina permite una conexión instantánea con el centro de atención al cliente Otisline™ a través de una llamada segura de voz o vídeo para mayor tranquilidad de los usuarios.



Industrialización inteligente

Grupo Ayuso, expertos en sistemas de aluminio, PVC y vidrio, reafirma su compromiso con la industrialización inteligente apostando por soluciones técnicas que aportan valor real a fabricantes y transformadores, como el herraje para canal europeo AluPilot de su *partner* tecnológico Winkhaus. Fruto de una colaboración consolidada en el tiempo, Grupo Ayuso trabaja con este sistema de herraje en diferentes soluciones de su catálogo, ya que es el herraje empleado en los ensayos y validaciones técnicas de series como Energy 60 y Energy 70. Una decisión basada en la fiabilidad, la facilidad de montaje y la eficiencia productiva que ofrece AluPilot en entornos reales de fabricación.





Centro Deportivo Cuatro Caminos Sportrade

Protección solar

O-Box de Bandalux es una cortina enrollable diseñado para instalación tanto en interior como en exterior, que combina resistencia, funcionalidad y una cuidada integración arquitectónica. Su cajón cilíndrico, de estética equilibrada y contemporánea, lo diferencia de los sistemas tradicionales de líneas rectas y facilita su integración en proyectos exigentes desde el punto de vista técnico y estético. Pensado para entornos de uso intensivo y proyectos contract, el sistema reduce de forma significativa la radiación solar, contribuyendo a una temperatura interior más estable y a la disminución del consumo energético del edificio.



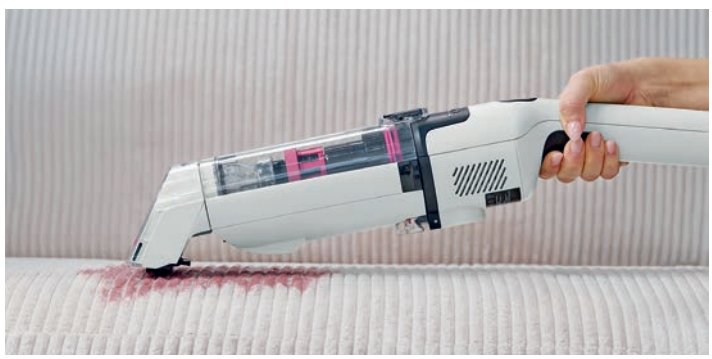
La falta de tiempo y personal comprometen una higiene de calidad

Un aseo limpio, accesible y bien gestionado es mucho más que una cuestión operativa: influye en la experiencia del usuario, en la reputación de los espacios y en la salud pública. Sin embargo, detrás de esa experiencia hay un actor esencial que, con frecuencia, permanece invisible: los profesionales de la limpieza. El estudio *Tork Insight 2025 (II)* pone el foco en su realidad cotidiana y revela un diagnóstico claro: en España: la presión operativa –carga de trabajo, falta de personal y tiempo– es el principal freno para garantizar una higiene de calidad. Según los datos del estudio de Tork, el 74 % de los profesionales de la limpieza en España identifica la carga de trabajo y responsabilidades como grandes desafíos en su día a día, con un impacto claramente negativo. El 45 % de los encuestados opina así, muy por encima de la media global (30 %). La falta de tiempo aparece como un segundo elemento especialmente destacado: el 29 % afirma contar con tiempo insuficiente para completar tareas, y un 13 % lo señala como el factor que más perjudica su desempeño (frente al 5,7 % global). Además, un 33 % apunta a la falta de personal como un problema directo que dificulta cumplir con los estándares esperados. El estudio deja una conclusión clara: no puede haber higiene inclusiva sin una operativa inclusiva. Dar respuesta a las necesidades de los profesionales de la limpieza –más tiempo, mejores recursos y mayor reconocimiento– es un paso imprescindible para que los espacios públicos sean realmente accesibles y dignos para toda la sociedad.

La alternativa profesional a la fregona tradicional

La nueva K-Mop 46 de Kärcher es una fregadora-aspiradora de diseño vertical que llega al mercado profesional para redefinir la limpieza de mantenimiento en entornos de difícil acceso. Tiene la maniobrabilidad de una fregona tradicional, pero con el rendimiento superior y la capacidad de aspiración de una máquina industrial. Uno de los pilares de la K-Mop 46 es su enfoque en la ergonomía. El asa regulable en altura es una innovación clave que permite al personal de limpieza ajustar la máquina a su estatura, garantizando un ángulo de trabajo óptimo. Esta característica no solo previene las lesiones a largo plazo, sino que también contribuye a una mayor calidad y velocidad de trabajo.





Adiós a las manchas

SharkNinja lanza Shark StainForce en España, un limpiador de manchas portátil sin cable diseñado para no preocuparse por las manchas. El potente limpiador portátil sin cable de Shark acaba al instante con los derrames y las manchas del día a día. Además, su diseño inalámbrico permite actuar sobre las manchas dondequiera que ocurran. Las fórmulas quitamanchas más potentes de Shark se combinan y activan para acabar con las manchas más difíciles. Diseñado para alfombras, moquetas, escaleras, tapicerías, etc., actúa tanto sobre derrames recientes como sobre manchas incrustadas.

Equilibrio entre solidez y ligereza visual

Con Napoleon, la colección Keramik de Cattelan Italia alcanza su plena madurez: la cerámica evoluciona desde una simple superficie hacia la estructura, el volumen y la forma. Gracias a avanzadas técnicas de moldeado, las losas se curvan y moldean, creando formas fluidas y dinámicas. La base cerámica central, elaborada a partir de dos ejes simétricos separados por una ranura vertical, expresa un equilibrio entre solidez y ligereza visual.





Como una composición musical

Con la colección Elton, Talenti y los diseñadores Ludovica Serafini + Roberto Palomba redefinen los límites del diseño para exteriores. Una familia de muebles que, como una composición musical, alterna ritmo y armonía, ligereza e intensidad, fusionando estética, innovación y sugerencias emocionales. El propio nombre de la colección evoca el carisma de una leyenda de la música capaz de combinar pasión y elegancia atemporal. Un sofá de formas sinuosas y carácter escenográfico, que traduce el transporte emocional de la música en diseño y recupera la misma capacidad de emocionar y sorprender.

Una pieza envolvente

Wam es un programa completo de Bross disponible en forma de sillón, *bergère*, sofá pequeño, así como taburete, banco, puf, mesa de centro. El punto de partida es una carcasa envolvente, dividida en dos elementos: el amplio asiento y el reposacabezas, que juntos sugieren experimentos con materiales y colores, personalizables en combinaciones tono sobre tono o en contraste. La base metálica se concibe como un elemento gráfico, disponible en negro, bronce cepillado o en un acabado RAL personalizado. La exploración de los volúmenes alcanza su punto álgido en la versión *bergère*, una interpretación libre del sillón orejero del siglo XVIII, con un respaldo alto y un reposacabezas envolvente, a gran escala.



Creatividad sin límites



Cuando un objeto cotidiano se eleva a la categoría de proyecto de diseño, la creatividad demuestra que no conoce límites. Así nace Baguette, el sofá diseñado por Daniele Lo Scalzo Moscheri para Busnelli que subvierte las convenciones estéticas con elegancia y originalidad. Baguette expresa una estética deconstruida y contemporánea, con un carácter moderno, juvenil y elegantemente inconformista. El efecto orgánico y curvilíneo de los componentes tapizados se consigue gracias a procesos especiales que tallan el volumen del sofá en porciones separadas, manteniendo al mismo tiempo una continuidad formal que garantiza un confort absoluto. El resultado es una presencia escultural, audaz y acogedora.



Una nueva forma de entender el diseño mural

Sisy llega a España con su lanzamiento oficial. La marca, fundada y dirigida por Ivonne Hurtado, se propone como una nueva voz dentro del diseño mural, con una propuesta que va más allá de lo decorativo y pone el foco en la relación íntima entre los espacios y la vida interior de quienes los habitan. Sisy nace con una intención clara: crear papeles murales que acompañen procesos reales de vida cotidiana. Sus diseños no buscan transmitir un mensaje cerrado ni dirigir la experiencia del usuario, sino ofrecer una presencia silenciosa que ordena, sostiene y abre un diálogo personal con cada espacio.



Intensa expresividad

La nueva Creative Collection Chapter XVI de Glamora se despliega como un recorrido visual que entrelaza arte matérico, naturaleza suspendida y experimentación gráfica, dando vida a 36 diseños de intensa expresividad. Cuatro universos temáticos se traducen en revestimientos con imágenes evocadoras y contemporáneas, capaces de dialogar con la arquitectura interior a través del equilibrio, la luz y la profundidad.

La fuerza del desierto

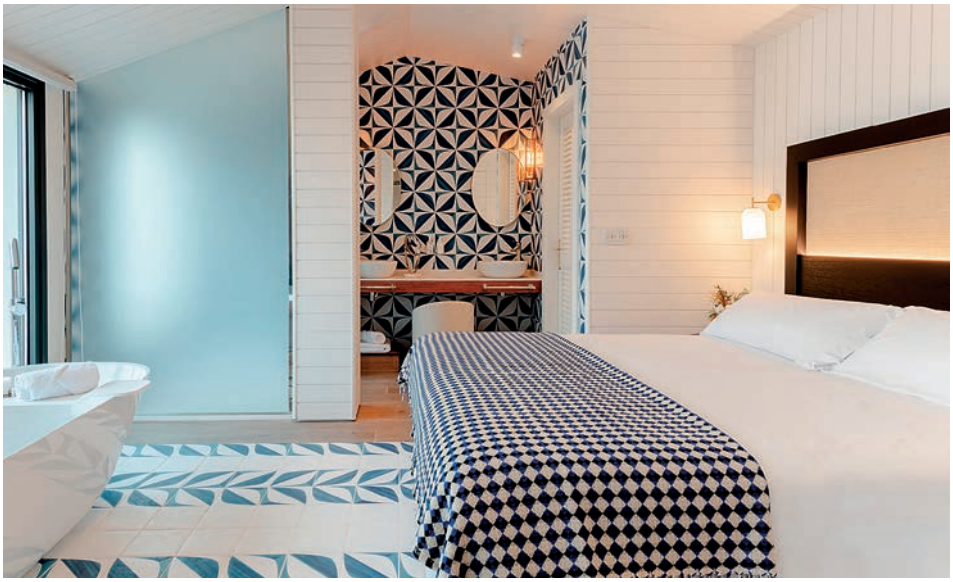


La colección Atlas de Decocer nace de la fusión entre diseño contemporáneo y texturas inspiradas en el paisaje del Sáhara, conectando con el origen primario de la cerámica como material ligado a la tierra, la arcilla y el gesto manual. La colección explora la riqueza matérico-visual del desierto desde una mirada arquitectónica actual, dando lugar a superficies capaces de vestir interiores y exteriores con una elegancia serena y atemporal. Realizada en gres porcelánico, Atlas permite construir superficies sólidas, expresivas y coherentes, pensadas para proyectos de interiorismo y arquitectura que valoran la materia, el ritmo y la durabilidad, a la vez que una estética cuidada.



Efecto metalizado

Metal, de Gres Aragón, es una nueva colección en gres extrusionado esmaltado que destaca por la intensidad de su acabado metalizado, diseñado para aportar carácter y fuerte presencia visual al pavimento. Disponible en negro y rojo, en formato 33×33 cm, cuenta con clasificación Clase 2 de resistencia al deslizamiento (CTE), apta para aplicaciones en interiores y exteriores de uso general. El esmalte de efecto metalizado genera profundidad y variaciones lumínicas manteniendo la resistencia, estabilidad dimensional y durabilidad propias del extrusionado. La colección se completa con un sistema de piezas especiales extrusionadas: peldaño y esquina redondeados, zanquines y rodapié, para el uso en escaleras o cambios de plano.



Carmela Martí orquesta la luz de las habitaciones del Hiru Uhinak Hotel

Los textiles decorativos de Carmela Martí se han integrado con gran precisión, convirtiéndose en una parte esencial de la idiosincrasia del Hiru Uhinak Hotel de Deba (Guipúzcoa). Lejos de ser un simple elemento decorativo, las cortinas y enrollables aportan mucho más que intimidad. Organizan el espacio, dan calidez y completan el concepto de un hotel profundamente vinculado a su entorno. Así, confeccionados a medida para este proyecto, permiten regular la entrada de luz natural con suavidad, adaptándose a las distintas orientaciones del edificio y contribuyendo al confort visual del huésped. El juego de texturas, las caídas ligeras y los tejidos seleccionados de las cortinas, con acabados naturales y tonos neutros, acompañan el relato del espacio. Además, el huésped puede encontrar mantitas de Carmela Martí en las habitaciones.

Borgos Pieper proyecta el Rieter Towers Hotel & Mixed Use de Uzbekistán



Borgos Pieper ha desarrollado en Asia Central el Rieter Towers Hotel & Mixed Use, un proyecto de 130.000 m² que integra un hotel Radisson Blu, centro de negocios, ocio, comercio, servicios y programas culturales en un único conjunto urbano. Concebido como una respuesta arquitectónica y urbana integrada, el proyecto nace con una ambición clara: generar valor inmobiliario sostenido y, al mismo tiempo, aportar espacio público y claridad urbana a una ciudad en plena proyección internacional como Tashkent. El planteamiento se apoya en una estrategia arquitectónica precisa: definir con claridad el perímetro construido para liberar el corazón del solar. Borgos Pieper organiza el conjunto a partir de un zócalo continuo de carácter pétreo, que consolida los bordes y permite abrir el centro del ámbito para crear una gran plaza verde de escala urbana. Este espacio público, concebido como un nuevo punto de encuentro para la ciudad, actúa también como uno de los principales generadores de valor del desarrollo.



Cuarto Interior diseña el restaurante Calvero

El estudio de interiorismo Cuarto Interior firma el diseño del restaurante Calvero ubicado en el emblemático Gran Madrid Casino Colón. El diseño dialoga con la arquitectura histórica de Gran Madrid Casino Colón, integrando su carácter clásico con un lenguaje contemporáneo, elegante y atemporal. La selección de materiales nobles, las piezas diseñadas a medida y el cuidado por el detalle generan un ambiente sofisticado y envolvente. La iluminación juega un papel fundamental en la definición del espacio, creando distintas atmósferas y reforzando la experiencia del comensal sin eclipsar el protagonismo de la cocina. Destaca el trabajo realizado en los revestimientos murales, donde las geometrías orgánicas y los patrones de inspiración artesanal aportan identidad y carácter al espacio. También cobran protagonismo los rincones definidos por la vegetación y los sutiles cambios de nivel o de iluminación, pensados para que el comensal descubra el restaurante poco a poco y cada visita revele algo nuevo.

Estudio Felip Polar diseña el Aubamar Palma Resort



El recién inaugurado Aubamar Palma Resort, cinco estrellas en Playa de Palma (Mallorca), es fruto de la unión de los hoteles Aubamar Suites & Spa y Aubamar Bali. Con cerca de 500 habitaciones y suites distribuidas en tres edificios, el complejo se presenta como una nueva referencia del lujo vacacional en Mallorca, con instalaciones modernas y luminosas, vistas al mar y una completa oferta de restauración, bienestar, eventos y ocio. El proyecto de reforma interior ha sido desarrollado por Estudio Felip Polar, que ha abordado la intervención como una oportunidad para redefinir la identidad del hotel a partir de un concepto claro de estilo mediterráneo tropical, en estrecha relación con el entorno de Playa de Palma. El estudio ha puesto un especial empeño en la organización de recorridos y la relación entre interior y exterior, favoreciendo un desplazamiento intuitivo del huésped, siempre acompañado por la luz natural y la presencia de la vegetación, elementos clave para construir una experiencia relajada y fluida.

© ESTUDI97



Requena y Plaza se encarga del interiorismo del Parador de Ibiza

Requena y Plaza se ha encargado del diseño interior del nuevo Parador de Ibiza, situado en la histórica fortaleza de Dalt Vila, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. El estudio ha planteado la intervención como un ejercicio de equilibrio entre la conservación patrimonial y el diseño interior de espacios contemporáneos, respetando al mismo tiempo el fuerte valor histórico del edificio y su contexto urbano y paisajístico. Las zonas interiores combinan materiales contemporáneos de alta calidad con texturas y acabados que evocan la piedra, la luz, la artesanía y el color del Mediterráneo. Distribuidas en cinco edificios dentro del conjunto de la fortaleza, sus 66 habitaciones se caracterizan por sus vistas, ventilación natural, materiales de gran calidez y soluciones técnicas que proporcionan confort sin alterar la esencia histórica del lugar. El restaurante, cafetería, salones, zona *wellness*, piscina exterior y solárium han sido concebidos como puntos de encuentro abiertos a la ciudad y a sus visitantes.

4Retail construye un nuevo establecimiento de Paul en Barcelona

La constructora 4Retail ha ejecutado la construcción de un nuevo establecimiento de panadería y cafetería Paul en la Avenida Diagonal de Barcelona. El proyecto consolida la relación de ambas compañías y se suma a otros desarrollados durante 2025 en España. El nuevo local se ubica en un edificio protegido por Patrimonio, un condicionante que ha marcado el desarrollo del proyecto desde su inicio. La intervención ha respetado la imagen original de la fachada, integrando de manera armónica el diseño característico de la firma y su inconfundible identidad visual. Los trabajos ejecutados por 4Retail han incluido obra civil, instalaciones, redistribución interior y acabados, cumpliendo los más altos estándares de calidad para uso comercial y producción alimentaria.



©MXM PHOTO & DESIGN



Cabolo AI es la solución tecnológica desarrollada por Cedat85 que está cambiando la forma en que se gestiona la información generada en reuniones, entrevistas, eventos y entornos de alta seguridad. Frente a un ecosistema digital cada vez más dependiente de la nube, Cabolo propone un modelo radicalmente distinto: un sistema 100 % *off line* que permite grabar, procesar, transcribir y almacenar audio y vídeo de forma local, exactamente en el lugar donde se producen los datos. De esta forma, se protege la información sensible antes de que salga del perímetro de la organización, especialmente en los procesos de toma de decisiones, donde gran parte del conocimiento ya no se genera en documentos, sino en conversaciones.

Proteger la información crítica

Red de alto rendimiento



D-Link lanza la generación de controladores de red Nuclias, tanto en versión *hardware* (DNH-1000 Nuclias Connect) como en *software* (con la actualización de DNC-100 Nuclias Connect) y el nuevo DNC-5000 (Nuclias Hyper). Estos controladores ofrecen gestión centralizada tanto de la red cableada como de la inalámbrica Wi Fi, con administración en tiempo real y capacidades de implementación escalables. Ya sea para un negocio en una sola ubicación o para una empresa a gran escala con múltiples ubicaciones, los controladores D-Link Nuclias ponen al alcance de las organizaciones una administración de red de alto rendimiento, con la agilidad de la gestión unificada y los más altos estándares de seguridad.

Kits inteligentes para salas de reuniones



Pleneo y Sennheiser ofrecen dos kits inteligentes para salas de reuniones, diseñados para reducir la complejidad de la instalación, disminuir los costes de despliegue, y ofrecer experiencias preparadas para la inteligencia artificial en salas medianas y grandes. Diseñados para salas de hasta 50 m² y 90 m², los kits extienden la colaboración habilitada por IA a entornos de mayor tamaño que, hasta ahora, resultaban difíciles de estandarizar y escalar. Al integrar micrófonos de techo Sennheiser como parte de un sistema Pleneo, los kits ofrecen una captación de audio de alto rendimiento. Cada kit se articula en torno a Pleneo Room-Hub, que conecta todos los elementos de la sala a Pleneo Room OS, la capa de sistema que gestiona la sala como un entorno unificado.

Cobertura completa de vídeo y audio

La nueva gama de soluciones escalables de videocolaboración para salas Jabra PanaCast Room Kits está diseñada para proporcionar una cobertura completa de vídeo y audio en espacios de reunión de tamaño medio y grande. Pensada para facilitar una interacción clara y natural, combina vídeo inteligente, sonido envolvente y opciones de ampliación para ayudar a las organizaciones a crear entornos en los que todos los participantes puedan intervenir en igualdad de condiciones, independientemente de su ubicación en la sala. Jabra PanaCast Room Kits está disponible en configuraciones de una, tres o cinco cámaras para adaptarse a distintos espacios, siempre manteniendo una experiencia coherente.



Estilo contemporáneo



Velilla presenta dos nuevas chaquetas de cocina en tejido *denim stretch,* una propuesta que reinventa la moda hostelera uniendo comodidad, diseño y funcionalidad. Las prendas están diseñadas para aportar la mayor comodidad durante la jornada laboral con un tejido elástico y duradero. Disponibles en corte unisex (modelo 405212S en tallas S–3XL) y corte femenino (modelo 405212SW en tallas XS–2XL), ambos se encuentran en tres colores de tendencia: *denim* claro, *denim* medio y gris oscuro. Las chaquetas comparten un diseño técnico y funcional que favorece la movilidad y la transpirabilidad, con detalles como mangas remangables, un cierre central, bolsillo en la manga y botón para el delantal, que aportan practicidad y versatilidad a la prenda.



Transparencia y calidad

Vayoil Textil renueva este año la certificación OCS/RCS, un estándar internacional desarrollado por Textile Exchange que, a través de auditorías de terceros, verifica tanto el contenido orgánico o reciclado declarado como su trazabilidad a lo largo de toda la cadena de suministro. La renovación anual refuerza el marco de control con el que la compañía valenciana aborda la sostenibilidad, la trazabilidad y la producción responsable. Actualmente, Vayoil ofrece productos certificados Organic Content Standard (OCS) en su línea de toallas, que contienen un 20 % de fibra orgánica. Por su parte, la Recycled Claim Standard (RCS) establece criterios para la certificación de materiales reciclados y su cadena de custodia, asegurando un seguimiento riguroso de su trazabilidad.



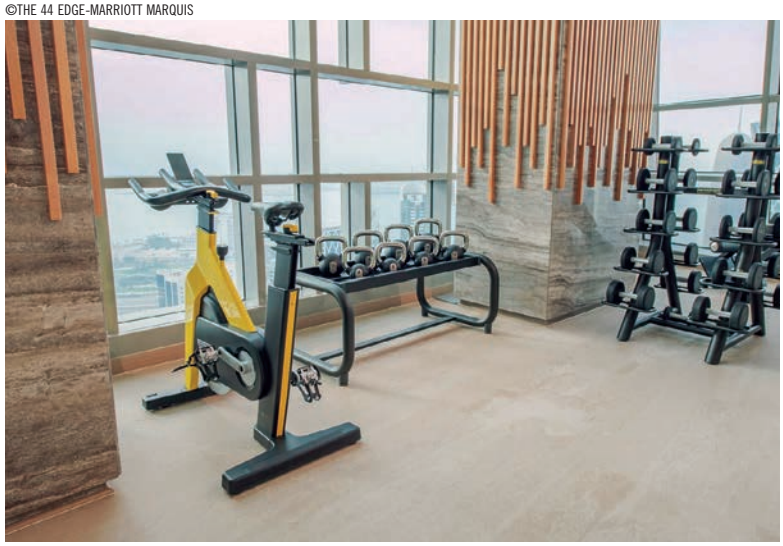
Mauna toma su nombre del término hawaiano para "montaña" y nace inspirada en la fuerza contenida de los paisajes volcánicos y costeros. Una colección de Pepe Peñalver que transmite solidez, calma y presencia. Diseñada para visillos y cortinas *perfomance* FR, combina funcionalidad técnica y seguridad con una estética depurada y elegante. Textiles que visten el espacio con naturalidad, sin renunciar al carácter.

Tejidos que dejan huella



Trazos es una colección tapicera de Alhambra que nos habla de la huella y de todo aquello que ha marcado incluso cuando ya no se ve. Geometría emocional, líneas que se interrumpen, figuras que no encajan del todo…, pero que se entienden, como los trozos que permanecen cuando algo se rompe y dan inicio a algo nuevo. Sobre sofás, butacas, cabeceros o piezas singulares, estos fragmentos se recomponen en tapicerías con textura y presencia, dialogan entre sí a través del color y el dibujo, y redefinen la idea de básicos como un fondo de armario textil donde el diseño no grita, pero permanece.

©THE 44 EDGE-MARRIOTT MARQUIS



Paviflex Gym Flooring está desarrollado para garantizar una funcionalidad, durabilidad y rendimiento excepcionales para todo tipo de entrenamientos. Desde zonas de fuerza y áreas de cardio hasta estudios *boutique* y espacios *wellness*, esta superficie asegura confort, absorción de impactos y un soporte duradero. Al mismo tiempo, sus acabados elegantes y contemporáneos aportan un valor visual que un pavimento convencional simplemente no puede ofrecer. Además, su facilidad de instalación y su sencillo mantenimiento hacen que sea la opción ideal para espacios que buscan el equilibrio perfecto entre estética y practicidad. Su resistencia al uso intensivo y su larga vida útil garantizan una inversión fiable y duradera.

Paviflex



F&H Fitness Equipaments

Gracias a las diferentes estaciones de entrenamiento, se puede realizar un entreno completo de todos los grupos musculares con la multiestación DIF 95. La doble polea es el complemento perfecto al entrenamiento con barra guiada. Se puede entrenar con el propio peso corporal en la estación de *dips*, los soportes para piernas o la estación de dominadas. Con los soportes de seguridad se pueden personalizar los entrenamientos con peso libre o fortalecer la musculatura de los hombros entrenando con el *landmine*. Su sistema de carga de discos de peso permite ajustar con mayor precisión la resistencia tanto de las poleas como de la barra, facilitando así el progreso durante las sesiones.

Matrix Fitness



Onyx es una colección *ultrapremium* compuesta por cinco productos: cinta, *ascent trainer, climbmill*, bici reclinada y bici vertical. Con Onyx, el *fitness* del hotel se transforma en una experiencia de alto impacto: diseño icónico, tecnología avanzada y un servicio 360º pensado para el huésped más exigente. La colección está concebida para proyectos de hotelería y club *premium* que buscan diferenciar su propuesta *wellness* con un estándar de lujo y servicio integral.



Gabarró

Los suelos de gama Medfloor Line Stream de Medfllor Line, marca de suelos laminados propia de Gabarró, están compuestos por varias capas, incluyendo una capa superior transparente resistente a las raspaduras, una capa de diseño que simula madera u otros materiales, y capas internas que proporcionan estabilidad. Su ventaja radica en su durabilidad, ya que están diseñados para ser resistentes al desgaste, arañazos y decoloración. Son apreciados por su apariencia versátil y facilidad de instalación, con uno de los sistemas de clic más robustos del mercado.

Poolbiking



Spa Gym Corner by Poolbiking es una excelente solución para transformar un spa en un centro holístico de relax y deporte. El concepto básico requiere de solo 6 m² donde se implementan los tres elementos más comunes: una estación de fuerza, una bicicleta o elíptica y una cinta de correr, una opción muy económica con durabilidad garantizada superior a 10 años y que por su simplicidad evita mantenimientos y reparaciones al no incorporar ni electrónica ni elementos plásticos.



Telegim.tv

Telegim.tv impulsa la oferta de bienestar en hoteles con su innovador servicio de Fitness Virtual Pro Multiidiomático (español, inglés, francés y alemán) mediante un sistema de videoclases dirigidas adaptadas a diferentes perfiles de usuarios. La plataforma incluye contenidos en disciplinas como yoga, pilates, meditación guiada, estiramientos, abdominales, Hiit funcional, tonificación o *spinning*, entre otras. Todas las sesiones están guiadas por profesionales, con el objetivo de facilitar entrenamientos accesibles tanto para personas habituadas a la actividad física como para quienes buscan mantener rutinas básicas durante su estancia.





Thomas Wellness Group

Gracias a su equipamiento *fitness* innovador, duradero y de diseño *premium*, Energy es ideal para cualquier instalación hotelera. Su línea Evergy Limited garantiza funcionalidad y satisfacción, adaptándose a las necesidades más exigentes. Además, su catálogo incluye máquinas de musculación, entrenamiento funcional y *racks*, optimizando cada espacio.



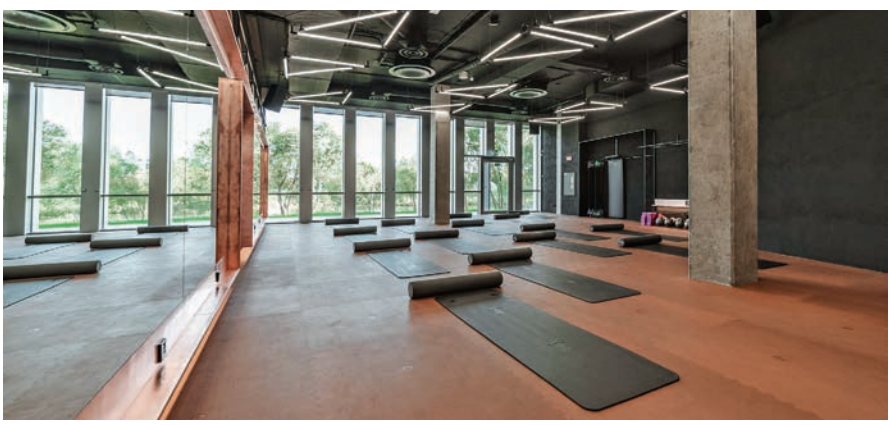
Telju Fitness

El Functional Trainer de Telju Fitness destaca permite realizar una amplia variedad de ejercicios funcionales, de fuerza y rehabilitación, adaptándose tanto a usuarios principiantes como a deportistas avanzados. Gracias a su sistema de poleas regulables en altura y su doble torre de pesas, permite un trabajo equilibrado y seguro de todo el cuerpo. Ofrece un máximo rendimiento en mínimo espacio: ideal para zonas de entrenamiento compactas, sin renunciar a la calidad ni a la funcionalidad. Pensado para un uso intensivo en entornos de alto tránsito, presenta opciones de personalización en colores de estructura y tapizado, lo que permite adaptar el diseño del equipo a la estética del hotel o gimnasio.

Etenon Fitness

En el sector hotelero, donde cada metro cuadrado cuenta, la PC2252 Dual Functional Trainer de Etenon Fitness se posiciona como una solución ideal para optimizar zonas *fitness* sin renunciar a la variedad y calidad del entrenamiento. Gracias a su diseño compacto y funcional, este equipo multifunción permite realizar una gran diversidad de ejercicios de fuerza y entrenamiento, adaptándose a las necesidades de todo tipo de usuarios. Su versatilidad lo convierte en una opción excelente para hoteles que buscan ofrecer un gimnasio completo, eficiente y atractivo, incluso en espacios reducidos.



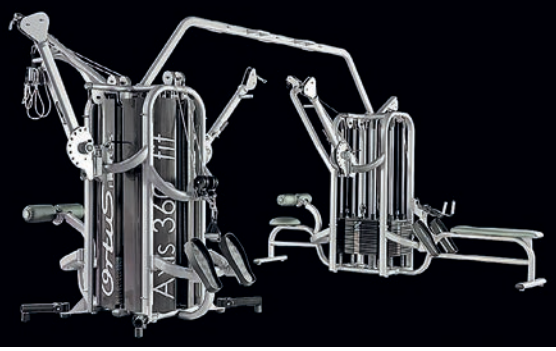


Pavigym

Pavigym Endurance combina rendimiento y estética en un pavimento de caucho virgen pensado para zonas de fuerza, funcional y cardio con cargas medias. Su superficie aporta gran resistencia al impacto y estabilidad, y además es fácil de mantener, por lo que conserva un aspecto impecable día tras día. Disponible en varios colores y acabados, aporta un *look* moderno que se integra con el diseño del espacio. Con certificación contra el fuego, es una solución duradera, higiénica y de mantenimiento sencillo.

Ortus Fitness

La máquina de entrenamiento funcional Axis 360 Fit de Ortus Fitness agrupa en un mismo espacio físico entrenamiento de fuerza, entrenamiento funcional, entrenamiento específico, en suspensión, además de resistencia mediante elásticos, trabajo en equilibrio, de forma multiarticular con implementación de elementos modulares. Con el novedoso tren de poleas de serie que dispone se puede adaptar cualquier gesto motriz. Con infinita versatilidad, mejora la velocidad, fuerza y resistencia para aquellos deportistas que requieran un trabajo de compensación muscular, previniendo así lesiones relacionadas con su actividad deportiva.



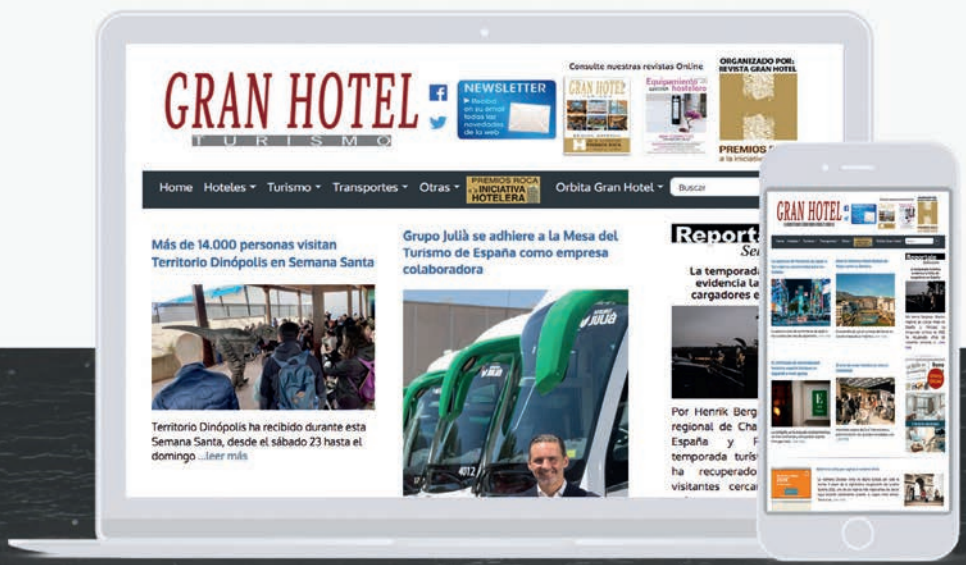


Mygym

Diseñado para integrarse en el entorno lujoso de los hoteles de alta gama, Nohrd SquatRack combina belleza y rendimiento en un solo paquete. Fabricado con los más altos estándares de calidad y con un diseño elegante y minimalista, este *rack* ofrece una estabilidad incomparable durante cada entrenamiento, proporcionando la base sólida necesaria para alcanzar cada objetivo. Desde los levantamientos de pesas tradicionales hasta los ejercicios de cuerpo completo, este equipo permite realizar una amplia gama de movimientos con total comodidad y seguridad.

www.revistagranhotel.com

TODA LA INFORMACIÓN SOBRE EL MUNDO DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO



CURT EDICIONES SA

Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª · 08008 Barcelona · Tel. +34 93 318 01 01 · granhotel@curtediciones.com
www.curtediciones.com

AVANCE PRÓXIMO MES

Nº 275

LINEA LIGHT GROUP



TENDENCIAS

Iluminación exterior

La iluminación exterior contract se enfoca en crear ambientes atractivos y funcionales en piscinas, jardines y terrazas, combinando diseño, estética, seguridad y ahorro energético.

VONDOM

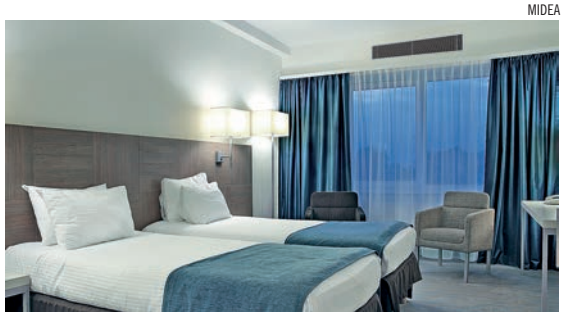


DOSSIER

Mesas y sillas

Estas piezas destacan por la gran variedad de diseños que tienen: modelos, colores y acabados que se pueden utilizar en diferentes espacios y en toda clase de locales.

MIDEA



Climatización

Un hotel tiene ambientes muy diferentes, desde habitaciones, salas, zonas de relax, cocina, restaurante…, pero todos comparten la necesidad de garantizar un confort óptimo a todas aquellas personas que pasan tiempo en su interior.

POWY



Movilidad eléctrica

La movilidad eléctrica en hoteles es una inversión estratégica clave, ya que satisface la creciente demanda de sostenibilidad de los huéspedes, mejora la experiencia del cliente y aumenta la reputación del establecimiento.

Piscinas y jardines

Las piscinas, y los jardines que las rodea, ayudan a los operadores hoteleros a atraer clientes, pero la clave para optimizar recursos está en escoger el tipo de instalación más adecuada.



IBEROSTAR SELECTION ZANZIBAR

DISPONIBLE GRATIS ON LINE

Descárguela en

www.equipamientohostelero.com



Todo lo necesario para equipar hoteles, restaurantes, retail y establecimientos de colectividades

CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com

Saborea un futuro más sostenible

Roca Aquafy



El nuevo sistema de filtración de agua de Roca ofrece una solución pura y naturalmente mejorada para disfrutar de agua fresca y libre de químicos directamente en tu cocina. Al garantizar una filtración total, Roca Aquafy reduce el consumo de más de 700 botellas de plástico al año —si se optara por agua embotellada— y disminuye significativamente el impacto ambiental, haciendo que cada gota cuente.

Roca Aquafy

Roca